



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4269/A

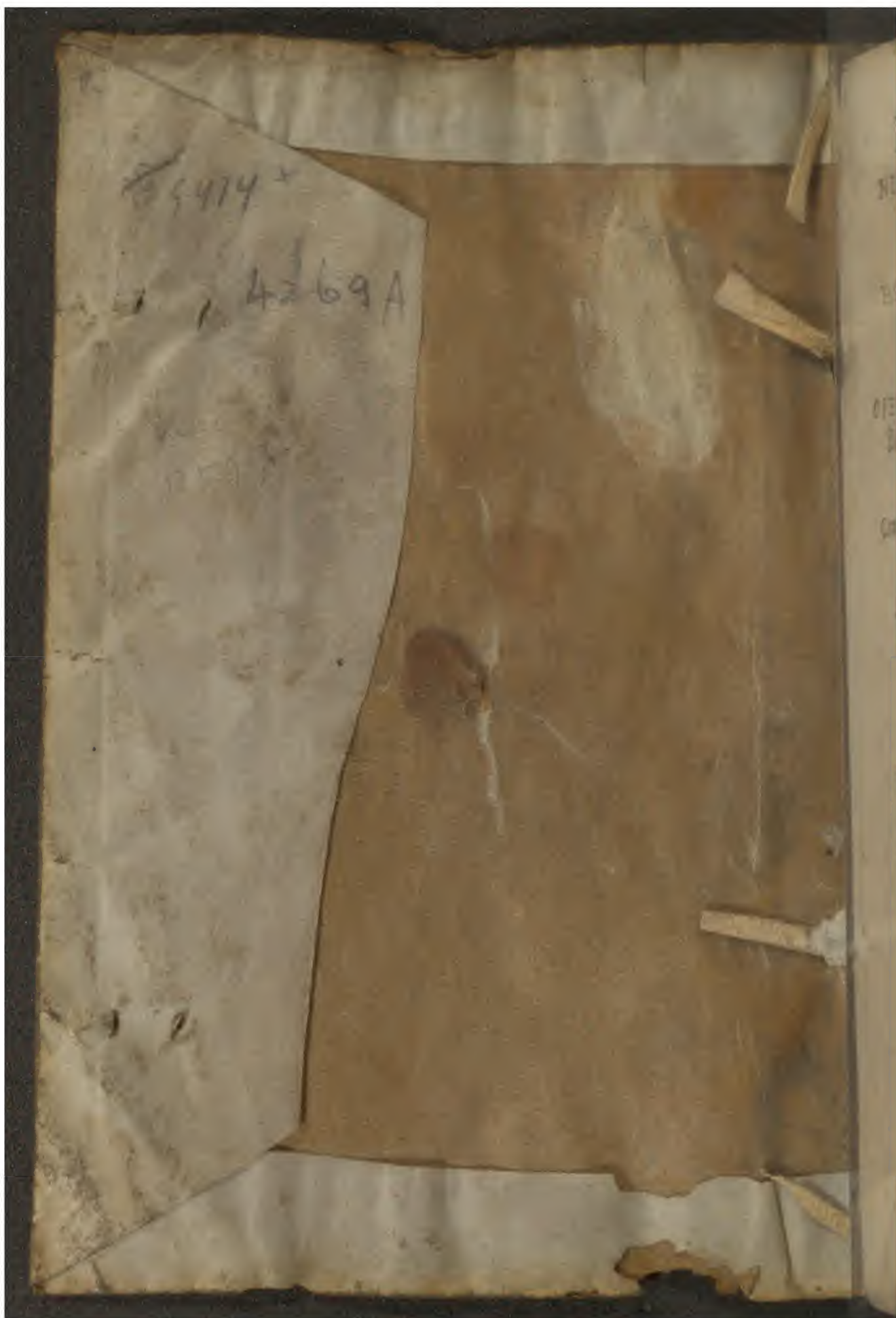


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4269/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.  
4269/A



## LIBRO NOVO

NEL QVAL S'INSEGNA A' FAR  
d'ogni sorte di uināda secondo la diuersità de  
i tempi, così di Carne come di Pesce.

Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tauole,  
fornir palazzi, & ornar camere  
per ogni gran Prencipe.

OPERA ASSAI BELLA, E MOLTO  
Bisogneuole à Maestri di casa, à Scalchi,  
à Credenzieri, & à Cuochi.

Composta per M. Cristofaro di Messisbugo, & hora  
di nouo corretta, & ristampata.

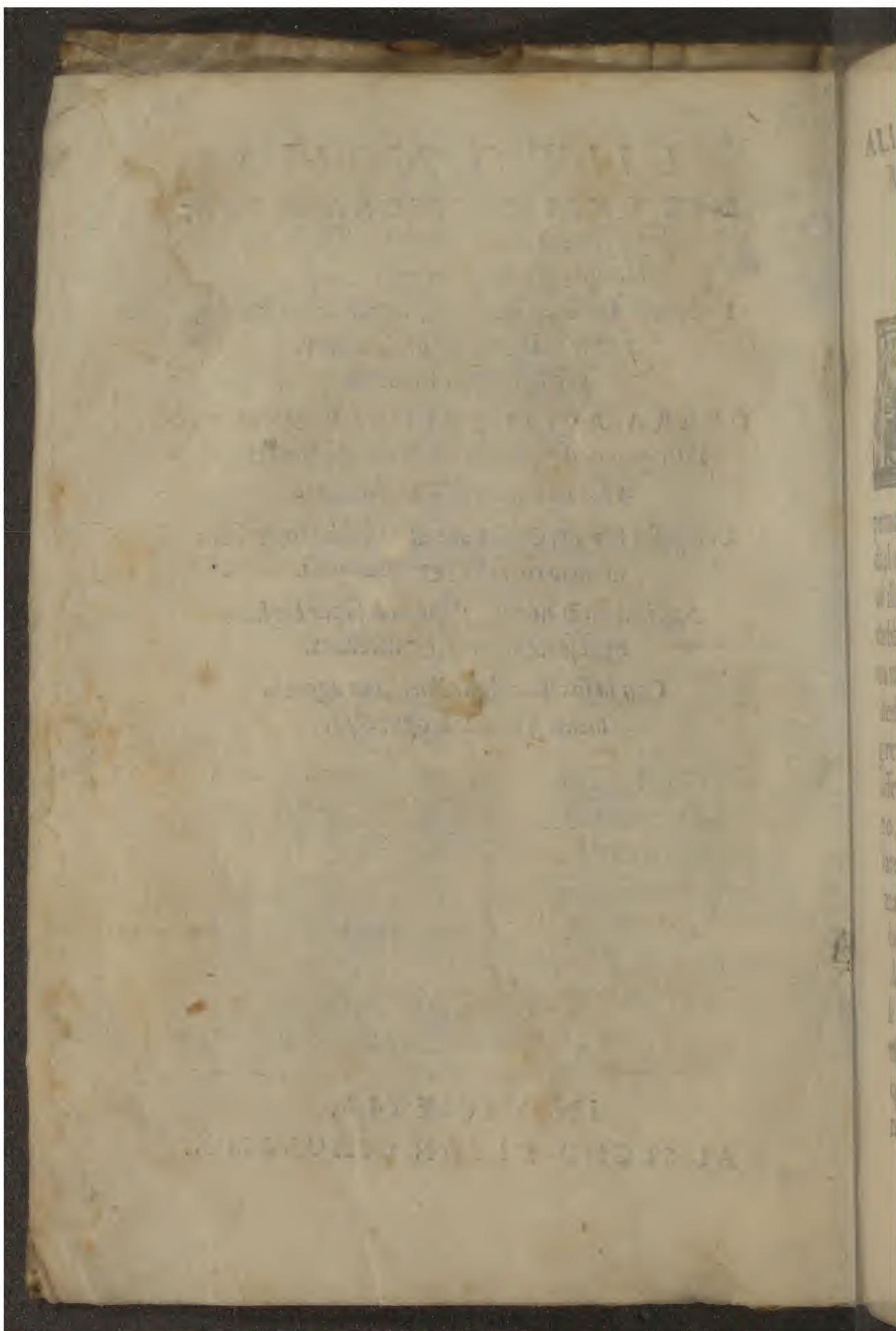
Aggiontoui di nuouo, il modo di saper tagliare  
ogni sorte di carne, & ucellami.

Con la sua Tauola ordinata, oue ageuol-  
mente si trouarà ogni cosa.



IN VENETIA,  
AL SEGNO DI SAN GIROLAMO.





ALLO ILLVSTRISSIMO ET  
Reuerendissimo Signore, il Signor  
don Hippolito da Este, Car-  
dinal di Ferrara.



PUBLICATA che fu Illu-  
strissimo & Reuerendissimo  
M<sup>o</sup>signore, la desiderata no-  
uella di quella honoratissima  
dignitade che gia molti anni  
prima ui haueuano prescrito i meriti grã  
di, il ualor singolare, & le uirtu infinite, che  
ui illustrano l'animo, tal che egli rimane in  
dubbio, o se uoi da lei, o se essa da uoi rice-  
ua maggior splendore: sentii subito infon-  
dersi in me quella grande e smisurata alle-  
grezza, che sentir dee uno fedele sincero, &  
affettionatissimo seruidore, come io ui so-  
no. La onde ardendo tutto di desiderio di  
fare similmete conoscer'à gli altri la inesti-  
mabile cōsolatione che mi gioua nel core,  
deliberai di fare una festa magnifica bur-  
lando sempre, col l'alludere à certi denari,  
li quali da l'altrui ingordigia rapiti mai  
non mi peruennero alle mani: & sì come  
quei baiocchi (bonta di chi li raccolse) se  
ne andarono in fumo, così apunto il ban-

A ij

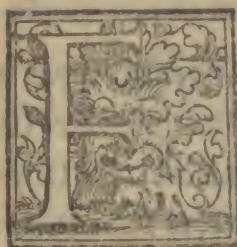


chetto ch'io faceuo era tutto ombra, sogno, chimera, fittione, mettafora, e allegoria. Lequali cose descritte et narrate cō quel miglior ordine ch'io seppi, & che lor conueniua, all'honorato & glorioso nome di V.S. Reuerendissima hauendo destinato di dedicare, come per un perpetuo testimonio della somma allegrezza mia: essendo mi stato il cio fare prohibito da chi mi puo cōmandare, differendo ad altro tempo la editione (se pur ella mi sia mai concessa) nō ho però uoluto m̄acare di cōsecrarle hora alcuni conuiti mei, abundanti di uarie & diuerse uiuande dalla diligenza, dalla industria, & dalla esperienza del mio basso & rozzo ingegnō ritratte, & cōposte, & in effetto fatte, a fin che V.S. Reuerendissima da questo, ben che picciolo indicio, possa comprendere, quale, e quanta sia la prontezza & la efficacia dell'amoreuolissima seruitumia uerso lei. Quantunque poi (come bisognarebbe) le forze non m'accompagnino.

Alla cui bona gratia humilmente con ogni riuerenza mi raccomando.



MEMORIALE PER FARE VNO  
 apparecchio generale, per la uenuta di ogni gran  
 Prencipe, o per ogni andata, o Banchetti di=  
 uersi, o per Nozze, o qualunque al=  
 tra cosa che possa accadere  
 d'importanza.



**E** A T T A prima la prouisione de lo  
 Allogiamento in una corte, o Palazzo,  
 e non potendo in uno solo Palazzo ac=  
 comodarsi, cercando altre case piu pro=  
 pinque per sopplimento di quello che  
 non si puo in uno solo si per le persone, come per li ca=  
 ualli, poscia hauuta la lista de la comitina, e fatta quella  
 de i Banchetti. Discorrendo il qui descritto Memoriale,  
 potrai al tutto prouedere, e accommodarti secondo i tem=  
 pi, e Paesi, doue ti ritrouerai, come ti serà mostrato à  
 pieno.

Prima trouerai Tapezzaria, Lettiere, Letti, Mate=  
 razzi, Pagliarizzi, Cauezzali, cō Lenzuola, Coperte, Co=  
 pertori, Piume, & Guanciali forniti, Trabacche, Sparaue=  
 ri, o Capeletti, che ti piaccia chiamarli, forniti pel luoco, il  
 quale si deue apparare, & profumare à tempo.

Arpioncelli, chiodi, Bulette, ouer brocche, Martelli, Sca=  
 le per apparare, e Picche per sorgere le Tappezzerie,  
 quando s'appara, & per accendere Torchi posti in alto,  
 & ammorzargli, Cauedoni, Palette, Mogliete, Zampini,  
 Mantefetti, Scaldaletti, Solfanetti, e Schermagli.

Tavole, Trespoli, Panche, Ranchette, Scaranne, & Cos

A iij



fini da sedere, in camera, & doue si stara, à ueder ballare,  
se si ballarà, & Scanni da de stro.

Mantili per le prime Tauole, per Credenze, Bottiglie  
rie, Tinelli per imbandire, & da rispetto, Saluiette, Truc=  
chabocca, Touaglie da acqua à mani, et da uiuande, Trucca  
coltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue forzine, per trinciare, et Coltelli per  
le Tauole, e Cucchiari, e Pironi.

Candellieri per la prima Tauola d'Argento, e per le  
altre Tauole, & Camere, & Credenze, Bottigliere, et Cu  
cina, & officij di Ottone, o di legno, Candellieri da Dop=  
pieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, et panadelli ac  
cadendo. Poi Lampade, Lanternoni, per attaccare cõ le sue  
corde, & girelle, Lucerne da solaro, Moccadori da lume,  
Vite da attaccare.

Bacini, & Bronzini d'Argento per le prime Tauole,  
& altri per le altre Tauole.

Saliere d'Argento per la prima Tauola, & poi Salini  
per le altre.

Mazzuoli di fiori secondo la stagione, & nella Ver=  
nata finiti di seta, & d'oro, & d'Argento da mettere uno  
per posta sopra le Saluiette uolendone, Stecchi per net=  
tar' i denti.

Pan da tauola intorto tagliato, boffetto, Pinzoni, Mi=  
chini, Maroncini, Naucelle, Bracciatelle di piu sorte, & Bi  
scotelli con latte & Zucchero, o senza, Crescentine di buti  
ro per le prime Tauole, & poi Pan da famiglia, Casse, Sac  
chi, Ceste.

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, & altri  
bisogni.



Maluagia, Romania, Bastardo, Greco di Somma, Greco Toscano, Siruolo, Trebbiano, Amabile, Racefe, Vernaccia, Vin bianco, o nero, o Claretto, grande, o piccolo, Dolce, o non dolce, acerbo, o racente, o tondo. Albana, & grassia, Magnaguerra, Latino romanesco, Sanseuerino, Raspato, Corso, acquato, o d'altra sorte secondo il tempo, o loco doue tu ti ritruoui. Et uino da famiglia, Acqua, Aceto, Agreste, Sabba, Botte, Barile, Piriotti, Tappe, Pirie leue.

Carne di Māzo, Vaccina, Vitella di piu sorte, Porci saluatici, & domestici, Ceruo, Daino, Capriuolo, Agnello, Capretto, Castrone, Porchette, Lepri, Conigli, Ghiri, Pauoni, Fagiani seluatici, & domestici. Pernici, Coturnici, Francolini, Tordi, Starne, Becchazze, Notulani, Beccafichi, Quaglie, Porzane, Tortorelle, Paperi, Grue, Oche, Tarabusi, Aeroni, Beccaroelli, Anadre seluatiche, & domestiche. Arzuole, grosse, mezzane, & picciole, Girioli, Piueri, Felizette, & altri uccelli.

Capponi, graßi, & carnosì, & similmente, Galline, Pollastri, o Pollastre, Columbi casalenghi, o di colombara, o Palombi, Voua fresche, & non fresche.

Salami di Porco inuestiti, o non inuestiti, Salciccioni, Zambudelli, Mortadelle di fegato, Mortadelle gialle, Sanguinacci, bianchi & rossi, Tomaselle, Salsiccia rossa, et gialla. Migliazzo.

Persciutti, Sommate, Coppe di bue in pezzi, salata, Lingue di bue, Gambetti, Oche in sale, Teste di porco insalate, Robba in dobba, & in casonada e robba fredda.

Fegati di Vitello, fegati di polli, & paperi, & di porco, Coratelle & Testeciole d'Agnello, o Capretto, Ceruel



la di porco: piedi di porco Castrato, o uitello, o bue.

Coglioncini, e creste di poll, latticino di uitello, Poppeline di uitella, lombi di porco, o di bue, Panciette di porco per tortelletti, grasso et midolla di bue, o uitello per pastelli, minestra di adoncelli, e Torte.

Lardo, carne salata, Carne uerzellata, Sugnia, & dileguado.

Pesci freschi, cioe, Storione, Ladano, Copese, Porcelette, Trutte, Carpioni, Sardoni, Agoni, Chieppe, Lucci, Tenche, Raine o Carpe, Persichi, Lamprede grande, et picciole, Temuli, Pescherie minute di fontane, Gambari mutati, Rane, Iumache, Galane, Pesciolini piccioli, Strigi, Barbi, Caudo=ni, Soette, Scardoe, Zangarinelli piccioli.

Varuoli, Rombi, Orate, Dentali, Barboni, o Triglia Lombrina, Corbi, Palamide, Passere, & Passeratti, Ceuali di piu sorte, Meggie, Sgombri, Sori, Goi, Albari, Fraolini, Agufelle, Sardelle, Paganelle, Menole, Anguille di piu sorte. Altra pescheria minuta da trata di mare. Seppie, Calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai, Sfoie, & Oltranini. Pesce Cappone, Tonelli. Altri pesci non sono in molta cōsideratione in queste bade, come Macarelli, Polpe, Raze, Pesce Cane, e altri che sono cibi per Galeotti.

Pesce salato, cioe Salmone, Tarantello, Tone, Tonina, Schinale, Anchioe, Meglioramenti, Scauezature, Ceriole, Buratelli, Meggie, & altri Ceuali salati, Meggie, & Bottoli, & Anguille affumate, Orate, Ceuali, & altri pesci nel l'aceto, Sardelle, Marulose, Sgombri, Renghe bianche, e affumate.

Cauiaro fresco, & salato, Bottargo, et Pesce da foglia.



Astesi, Gambari, Granceuole, Grancipori, Grancelle,  
Molecche, Schille, Gambarelli di mare, & d'acqua dolce.

Ostreghe, Cappesante, Spollette, Puerazze, Cappe,  
Calcinelli, Pantalene, Arcelle.

Funghi freschi, & salati, & Sponzole.

Butiro, Riccotta, Riccotta di butiro, Cavi di Latte, Gio-  
cate, Panna di latte, Mantiglia.

Formaggio duro, grasso, tomino, Pecorino, SarDESCO,  
Marzolini & prouature, & rauogliuoli.

Oliue, Persiche, fichi freschi, e secchi. Poponi, Scotie,  
Vua fresca di uarie sorte, & secca, Vua passa, uua schiaua,  
Cibibo damaschino, Dattali, Lazaruoli, Peri, & Pomi di  
piu sorti, et Carchiosfoli, Cardi, Alberges, Arbicocchi, Mo-  
niache molegnane.

Cotogne, Pome granate, Noci, Garugli, Nocciuole fre-  
sche, & secche, Susine fresche, & secche, Marene fresche, et  
secche, Ciriegie di piu sorte, Frauole, Sorbe, Nespili, Carat-  
te, Trasi, Tartuffole, Frutte in aceto, Trigoli.

Insalate di Latuche. Lattuca accappucciata, Lattuca lon-  
ga, Endiua, Cime di Radicchi da cuocere, Ramponzoli,  
Crescione, Drago, & altri miscugli, Cappari, Carobbe,  
Sparacie, Cipolle, Cocomeri, o citrioli. Menta, fiori di Bo-  
ragine, di buglosa, e di menta, e di Rosmarino, Rape, Ce-  
dri, Ale, Piedi, Magoni di polli, Polpe di Pauoni, di Fagia-  
ni, Caponi, Pernici, & Fasioletti, & Pisello in bacelli tutte  
per salate, le quali anchor di carne fredda potransi fare.

Radici, Rauanello, Raffano, Remolacci, Aglio, Porri,  
Scalogne.

Petrofelino, Serpillo, Maggioreana, Menta, Rame-



rino, Basilico, Salvia, Lauro, & altre herbe odorate, & amare, e Pastinache.

Rape, Nauoni, Cauoli gretti, e bianchi, Verzotti, Capucci, Broccoli, Cauoli, rape, Cauoli fiore, Spinaci, herbucce, Zucche di piu sorte.

Finocchi, e finocchietti freschi, & secchi, & in aceto.

Piselli, Fagiuoli, Ceci bianchi, & rossi, Bacelli, Ciserchia fresca, seccha, & parte infranta, & faua menata.

Limoni, Melaranci, Riso, Faro, Formento grosso, & lente, Macheroni Napoletani, Vermicelli, e Sosomeli.

Olio per insalate, & da Cucina, e Lampade, Sale, e Salsina bianca.

#### SPETIARIE.

Doppieri bianchi & rossi, & Torchietti & Candelotti, & Candele bianche e rosse, & Candele di seuo, & Torchi di corda da uento.

Marzapano integro, in pezzi, a piu foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, Pistachea, Sauonea, Susamelli, Pan pepato di Zucchero, e di mele.

Azimi d'Hebrei, Zuccherini di monache, Berlingozzi, & frutte di Zucchero.

Cedro, Scorze di Limoni, Arancie, Limoncelli, Lattuca, Cocomeri, Zuccato, Pere, Mandorle, Nespole, & altre frutte in siropo, & coperte di Zucchero.

Trazea di Cannella, di Rancetti. Anime di Melloni, Pignuoli, Pistacchi, Mandorle, Nocciuole, Coriãdri, et Ani

fi confetti bianchi, con Muschio, e senza, & mandorlata.

Coppette, Toroni, Calisoni, Mostazzoli di Zucchero,  
Codognata, Codogni in quarto, Gelatia di Codogni,  
Marene in siroppo, et fresche, coperte di Zucchero, et Bro  
gne in siroppo, & Codognata genouese, & Perata.

Acqua Zuccherata, Chiarea, e Hippocras.

Mostarda di piu sorte, sapor d'uua, di Codogne, et Ma  
rene Corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestra-  
mento delle Viuande, Zucchero grosso, fino, & Zucchero  
candido, intiero, & pesto.

Canella, Peuere, Pepe longo, Giëgiauro, Garofani, No  
ci moscate, Macis, Croco intiero, & pesto, Spetie fine ap-  
partate, & miste.

Mandole, Vua passula, Pignuoli, Pistacchi, Nocciuole.

Farina d'Amito, & di Riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua Nanfa, & altre acque odorifere per le mani.

Mele.

Grana Paradisi.

Profumo detto altre uolte al principio.

Per mettere la Spetieria tutta insieme.

Dattari, e Cibibo altra uolta detto, & hora repetito.

Stopino.

Carta di strazze.

## MASSERITIE DA CVCINA.

CALDAIA da Capi di Latte.

Zangola, da Latte mele.



Pelle di Capretto scorticato àfoleselli, per fare la Mantiglia.

Cazza da gellatina, Schrizzotto per li uermicelli di butiro. Ingegno per li Maccheroni.

Catino da mangiare bianco, ò Riso Turchesco, e altro con la sua palletta di legno.

Catinelle picciole, per i Capi di latte.

Catini, & Catinelle per impastar Viuande.

Mastelli, Mastellette, & secchie p Cucina, per & altroue.

Caldai grandi, Pentolini, Stagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & Collatori.

Cazza per frigare i Rosoni di pasta.

Padelle grandi, mezzane, & picciole.

Testi di rame, ò di pietra, oltre un forno.

Trepiedi, e Catene da fuoco.

Mescole da sapore.

Spediere, & Spedi d'Arrosto sottili, & grossi, & Ghiotte.

Mortai, Macinelle, & Pistelli.

Gratelle grandi & picciole.

Badili.

Mescole forate, & da menestrare grandi & picciole.

Tauola da pasta, & Lasignadori.

Coltelli, Gratuggie, Speronelle, & Buffoli, & ferri per la pasta Todesca.

Asse, e Paletta per far Caviaro, se sarà tempo.

Azza d'Arrosto, & per cucire, Reje, & Aghi.

Sedacci ò Stamegna, ò Criuelli.

Granate, et Granatelli, acqua, bone Legne sopra tutto.



Tauola per la prima Tauola, Credenze, Botteglierie, Tinelli, Cucina per lauorare, et per imbandire, e alli officij. Et da rispetto, tutte fornite di Tresspoli Panche, Et Panchette, ò Scaranne, e Carpette per le prime Tauole. Quelle di Cocina senza panche, eccetto pe'l bisogno de Cuochi.

Tribunale per le donne, Et pisseri, se si ballerà.

Fiaschi d'Argento, Stagno, pietra, ò uetro, Coppe, ò Bicchieri, dal piede, e Bicchieri comuni, e Mastellette di uetro, coperchi di Coppe, e peretti per i Nobili.

Guastade Boccaline, Peretti di Cristallo, Orinali, Cantari, Et Secchielli, Boccali grandi Et piccioli.

Piatelletti p Insalate, Et frutti, Piadenelle grandi, mezane, Et picciole.

Piatelli grandi per Arrosto grosso, Et ostreghe, Scudelle, Et Scudellini, e Tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli.

Ceste lunghe dal manico, con cui si possa andar leuando le robbe di tauola.

Sparture p ridurui le robbe che se leuarãno di Tauola.

Corda da pozzo, o per altri bisogni. Stoppa, per stoppare fiaschi, Et altri bisogni.

Arme depinte, festoni, Tremola, fröde, se sera p Nozze.

Similmente Mazze depinte per li soprastanti.

Se è tempo da Maschere, sarà buono mettere in ordine uno Camerino con qualche habito da Maschere, Et ordinare uno che n'habbia cura.

#### OFFICIALI.

VNO Siniscalco generale, con due che soppliscano à



quello che egli solo non puo, uno de quali faccia imbandire,  
e l'altro faccia mettere in Tauola, e leuare secondo che  
li dira, con Spenditori.

Vno con la lista che uada soprauedendo alle Credenze  
à far metter Saponi, e paste, e Robbe fredde, Limoni, Me-  
laranzi, Saponi, Oliue, Vue, e altre cose secondo che sarã  
no notate su la Lista del Banchetto.

Vno Siniscalco alle Donne fuori della prima Tauola,  
e Credenziere, Imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al Tinello col Credenziere, Imbandito-  
re, Panatiero, Caneuaro, e aiutanti.

Credenzieri, e Bottiglieri alle prime Tauole, con fa-  
migli che uadano su e giu à portar uini, e acque, e Pia-  
telli uuoti, e altre cose.

Vno con due o tre huomini che faccia porre, e leuare  
le Tauole, inacquare e spazzare il luoco, et profumarlo.

Due che racogliano tutte le Robbe in una dispensa, e  
tengano conto à cui dispensano.

Due che habbiano cura di far lauare piatti, e portar  
gli alla Cucina, o Credenza doue ordinerà il Siniscalco ge-  
nerale o suoi supplementi.

Portatori da Piattelli che uadano alla Cucina.

Persone che restino à dar bere, e non si partino quan-  
do gli altri uanno alla Cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuarãno di Ta-  
uola, che siano amoreuoli al Patrone, e habbian piu cura  
dell'honore del patrone, che dell'util proprio.

Vno con compagni ch'habbia cura della porta.

Caneuaro, con un garzone, che stia sempre in Ca-



Vno ufficiale che habbia un garzone da rispetto per cosa che sopraggiungesse.

Che li Piffari mangino quando il Duca mangia, o la prima Tauola, non ui essendo il Duca, o altro Prencipe.

Vna persona da conto, o piu che uad' alla porta, & riceua i Nobili et massime le Donne, che uerrano alla festa, & ragazzi con torchi accesi, se serà di notte. Due Soprastanti dalla Cucina alla Tauola, che uadano sopraudendo, se le Robbe uanno in Tauola.

Vno Sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & Acqua.

Personne per apparare il luoco.

## ANDATE IN VILLA, O ALTROVE.

CAVALCATVRE, Cuochi, Muli, Carette,  
Nauì.

Fornaro, Massarie sue.

Beccaro, e sue Massaritie.

Cucina fornita.

Credenza fornita.

Tinelli forniti.

Guarda robba fornita con tutti i suoi. El suo Si pericre con aiutanti di camera. Sarto, Barbiaro, Trombetta, facchini, & altri.

Canzelleria con i Consiglieri, Secretarij, Cancellieri, & Cauallari.

Tauole, e Scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.

Musica.

Modo de falconeria, e sparauieri secondo il tempo.

Cani diuersi, Tele, Rete, e Leopardi, e modo d'andare alla Struzza, a Can da rete, e Vcellare, à Parede, ò à Ragna, e Ciuetta col uischio.

Carte, e Dadi, Tauolieri, e Scachieri, Tauola con le cuogole, e Ossa con la sua borella.

Balloni con i braccialetti, palle da uento con gli scanni, e Scrizzotto da sgonfiarle, Pallette piccole cō le racchette.

Balestre, Balottare, Zarabotane, e Schioppi.

Palo di ferro per tirare, & Arme diuerse da giuoco.

Modo di pescare à diuersi modi.

Strame, e Biaua con tutte la Massericie opportune, e necessarie per la stalla. E à cui serà necessario fare alcuna prouisione, Li serà bisogno di Carta, Calamaro, Inchiostro, Penne, o Calamo, Forbicine, Temperarino, Cera, e Polue.

CON=



9  
CONVITI DI-  
VERSI.



**R**ENA DI PESCE, Laquale  
fece fare per me a Belfiore lo Illustris-  
simo Signor Don Hippolito Estense,  
Arciuescouo allhora di Melano, Al  
presente Reuerendissimo Cardinale di  
Ferrara, all' Illustrissimo Signor Don Hercole suo Fratel-  
lo, in quel tempo Duca di Chiartres, hora Duca di Ferra-  
ra. Et all' Illustrissima Signora Madamma Renea sua mo-  
gliera, Et all' Illnstissimo Signor Don Francesco Estense,  
Et ad altri Signori et Gentil'huomini, et Gentildōne, i qua-  
li tutti arriuauano al numero de cinquantaquattro nella  
prima Tauola, e fu questo di Sabbato, alli, 20. di Mag-  
gio, il giorno di. S. Bernardino del, 1529. Et perche la co-  
sa s'intenda piu intieramente, dico, che prima si corse all'a-  
nello il giorno fino ad hore. 21. per molti honorati Caua-  
glieri brazza Venticinque di Velluto morello crimifino,  
il che fatto, entrati tutti i piu Nobili nel palagio, mentre  
nel Salotto pel Giardino si recitò una Farfa, Et si fece una  
diuina Musica di diuerse Voci, Et uarij stamenti. S'appa-  
recchiò in esso giardino una Tauola con tre mantili, l'uno  
sopra l'altro, cō saluiette a piu modi, Et cō diuerse foggie  
di piegature diuinamente fatte. La qual tauola fu di diuersi  
fiori, Et arme marauigliosamente adornata, con suoi Salini  
Et coltelli. Sopra dellaquale era una bellissima Frascata cō  
festoni, Et uarie arme artificiosamente fabricata, dopoi li  
furno poste le sotto scritte robbe di sopra, per l'ordine

B



ch'io le raconterò.

Pane uno intorto di latte, & Zucchero, & uno Biscotello  
per persona.

Di Marzapani biscotati pezzi numero 60 & Pignocca-  
ti numero 60, in piattelletti 15

Capi di latte cinquantaquattro, in piattelletti 54

Insalata d'herbe, & Cedri fatta in uarie arme, & lette-  
re, in piattelletti 54

D'Insalata di Sparagi, piattelletti 54

D'Insalata d' Anchioe, piattelletti 54

Fiadoncelli di Cibibo, & Pignoli 150 in piattelletti 15

Di Pastelli pieni di polpette di sturioni. piatti 15

Di Tarantello alleſſo freddo con praſſemoli sopra,  
piatti 15

Barboni accarpionati 120, in piatti 15

Figure di Zuccharo numero 15 di grandezza di tre  
palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque  
di Baccho, & cinque di Cupido, dorate tutte, in parte, & di  
pinte molto artificiosamente. Dalla man destra della Ta-  
uola sotto la loggia realmente adornata, erano apparec-  
chiate le credenze, & bottiglierie con uini preciosissimi di  
uarie sorti, & con tutte le cose necessarie alla Credenza.

A man sinistra del Giardino era una bellissima, et gran  
Frascata ornata di diuerſe arme, & festoni medesimamen-  
te, come quella, ch'era sopra la Tauola, sotto laquale stette-  
ro Musici continouamente à sonare, & à cantare, fino à  
tanto che durò la cena, come à pieno si dira di uiuanda in  
uiuanda, seguitando gli ordini di quelle. Erano adunque ho-  
re 22 quando si partirono del salotto essendo già finita



la farsa, & mentre ueniuaano alla tauola, li andauano inanti quattro Musici uestiti tutti ad una liurea, tra i quali uno sonaua una Cetera, l'altro un Leuto, il terzo un' Arpa, & il quarto uno Flauto, sonando però tutti insieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, & quattro giouanette, che ueniuaano danzando, & li compagnauano alla mensa, doue data subito l'acqua odorifera alle mani, si m'agiarono le insalate, danzando tuttauia quei giouani, & quelle giouanette, & poscia gionse la prima uiuanda laquale staua in questa guisa.

Furono con mirabil'ordine portati Pastelli 15 grandi di

Trutte, in piatti 15

Voua dure cento spaccate per mezzo piene, con sapore

Francese sopra, in piatti 15

Di latte di Sturioni, e Milze, di Luzzo, & altre ricche  
di pesci, fritte con arancie Canella, & Zuccherosopra,

piatti 15

Di Sturione alleffo, con agliata sopra, e sapore incarnato  
che rapresentaua la impresa di sua Reuerendissima Signoria.

piatti 15

Orate 60 fritte, in piatti 15

Di Minestra bianca d' Amato, detta Diamante, piatti 15

Pizze sfogliate catellane 15 in piatti 15

Di pesci piccioli di Po fritti, piatti 15

E Subito che fu posta in Tauola questa uiuanda fu fatta con somma harmonia, & sommo piacere de gli ascoltati una Musica di Tre Tromboni, & Tre Cornetti, i quali pareuano ueramente all'hora uenuti dal sommo choro, & continuarono sino à tanto che fu portata la seconda uiuanda

B ij



da nell'ordine dellaquale furono portate.

Sfogliatelle di pignoli sgrostate , con formagio grasso .

nu. 15. in piatti. 15

Di Lucci alleſſi con ſapor bianco & fiori di boragine ſo=  
pra. piatti. 15

Di Suppa dorata. piatti. 15

Rombi . 15 . accarpionati con Limoni tagliati ſopra.

in piatti. 15

Di Miglioramenti arroſto con Zucchero, & Canella ſo=  
pra . piatti. 15

Di Lampredine fritte. piatti. 15

Di Tenche reuerſcie riueſtite alla Franceſe, coperte con ſa  
pore di ſabba . piatti. 15

Et in tanto che queſta Viuanda era in Tauola, fu ſona  
ta una Dolzaina, uno Trombone, & uno Flauto alla Ale  
mana, nella Terza uiuanda furono di Paſtelletti di bianco  
mangiare fatto di Lucci fritti. numero. 60. in piatti. 15

Fiordiligi alla Franceſe grandi numero. 15. in piatti. 15

Di Suppe di Cibibo in maluaſia con Zucchero, & Cannel  
la ſopra. piatti. 15

Di Pallamida in potacchio pezzi. 30. in piatti. 15

Lucci . 15 . groſſi nello Spiedo con il ſapore della ghiotta  
& aceto ſopra. in piatti. 15

Di Sardelle di mare fritte con arancie ſopra. piatti. 15

Gambari groſſi. 400 . in piatti. 15

Di ſturione tagliato minutamente in padella fritto in buti=  
ro col ſapore Angleſe. piatti. 15

Laquale Viuanda poſta in Tauola, cominciarono mede  
ſimamente i Muſici eccellenti con ſomma marauiglia d'o=



gn'uno à sonare insieme questi Stromēti, cioè un' Arpa, un Flauto, & un Grauacembalo, & sonarono etiandio infino à tanto che fu portato la quarta Viuanda, nellaquale erano di Leuatelli. 120. in numero. piatti. 15

Di lucci in Vino alla Fiamenga, con Cedro tagliato minutamente. piatti. 15

Di risi alla Ciciliana. piatti. 15

Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, & prafomeli. nume. 15. in piatti. 15

Di Viuanda gialla di Nizzole alla Napoletana laquale communamente si chiama Villanata. piatti. 15

Granceuole. 60. in Tiella piene sotto state. in piatti. 15

Di Sturione aleſso coperto di salsa. piatti. 15

Di pasta Tedesca rotonda in fritelline. piatti. 15

Lequali cose tutte poste etiandio ordinatamente in tavola, si fece una Musica, nellaquale si sonarono una Dolzaina, un Violone, due Cornamuse, & una Cetra, & seguì il suono, fino che si portò la quinta Viuanda laquale staua in questa maniera, Erano nell'ordine di quella,

Tortelle alla Lombarda, numero. 15. in piatti. 15

Di Varuoli alla Tedesca con cipelle. piatti. 15

Di Lucci grandi fritti, numero. 15. coperti di brognata cō Anesi confetti sopra. piatti. 15

Di Lente in sapore. piatti. 15

Di Capirotta morella di Lucci. piatti. 15

Pastellid' Anguille, numero. 15. in piatti. 15

Di Sturione fette, num. 45. in gratella col suo sapore, & prafemoli. in piatti. 15

Di streggi fritti. piatti. 15

B iij



E questa Viuanda passò con intrattenimento di Buffoni alla Bergamasca, & alla Vinitiana, ch'andarono buffoneggiando intorno alla Tauola fino à tanto che si portò la sesta Viuanda, in cui erano:

Carpioni 60 fritti con salsa bastarda sopra, in piatti 15  
Di Pance di Lucci grandi cotti sulla gratella, cō aceto pepe  
e presemoli, piatti 15

Fiadoncelli 60 grandi pieni d'Vua passa, Torli d'uoua,  
Zucchero, & Cannella, in piatti 15

Tomaselle di Lucci 60 fritte, in piatti 15

Frittaie Verdi 15 con pignuoli, & Vua passa dentro,  
in piatti 15

Di funghe fritte col suo sapore, piatti 15

Di Ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi dentro,  
piatti 15

D'Offelle alla Melanese, piatti 15

Et così portata questa Viuanda cominciarono à cantare i cantori dello Illustrissimo Signor Duca, cioè M. Giovan Michele, M. Grauo, M. Giannes del Falcone, & suoi compagni, & cantarono sempre, infino che gionse la settima Viuanda tale.

Erano in essa di Reine grosse in morelli in bruodo nero,  
con Mandole tagliate sopra, piatti 15

Lucci in dobba fritti, numero 15 in piatti 15

Agonni fritti 60 con Zucchero, & Cannella sopra,  
in piatti 15

Suppe 15 d'Vua passa, in piatti 15

Di Barboni accarpionati caldi, piatti 15

Frittaie 15 con Cauiaro fresco, in piatti 15



Di Varie arme di pasta alla Tedescha piene di pastume di

Marzapane fritte, piatti 15

Tortelle 15 picciole di Ruuia, in piatti 15

La quale posta in Tauola, uenne fuori della frascata il Tamburino della Illustrissima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro Damigelle con tanta uaghezza, che fu marauiglia à ciascheduno, & cosi andarono ballando la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, & il Brando, sempre datorno la mensa, quando sopraggiunse la ottaua uiuanda, & furono portati.

Pastelli 15 pieni di Crema Francesi grandi, in piatti 15

Di Butiro sfilato, lauato con Zucchero, & acqua rosa, piatti 15

Carchiofoli numero 60 cotti, in piatti 15

D'Oliue, piatti 15

Di Pome guaste, piatti 15

Di Guanti, piatti 15

Cappe 60 di San Giacomo, fatte di pasta reale, piene di mariconda fritte, piatti 15

Pastelli 15 d'Ostreghe, in piatti 15

E subito che fu posta in Tauola questa uiuanda, cominciarono, i Musici à sonare questi stromenti, cioè tre Flauti, tre Cornamuse, & uno Violone, & sonarono fino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le battelle. Fu adunque la nona uiuanda à questo modo, erano Ostreghe mille.

in piatti 54

Arancie, & Peuere, in Tondi 54

Il che fatto cominciarono à sonare i Piffari, & quiui pensò ogni uno che fosse finita la cena, masi leuo solo il pri

B iij



mo Mantile, con tutte quelle cose che erano sopra esso, & poi si ritornarono le Saluette bianche, i Coltelli, i Salini, et una Brazzatella, & uno Pizonzino pur di Zucchero, & latte per ciascheduno, e dopoi si posero le sotto scritte robe in tauola, cioè

Quindici figure, che furono otto mori ignudi, & sette femine ignude pur more, di pasta di Sossameli, con ghirlande di Lauro in testa dorate in parte, & concie con certe Verdure, & diuersi fiori, che copriuano le parti che naturalmente si nascondono. Poscia la decima Viuanda fu tale.

Di Sauonea prese. 75.	in piatti.	15
D'Insalata d'herbe diuerse, e fiori.	piatelletti.	54
Di Cauiaro fresco.	piatti.	15
D'Insalata di Ruuia in tegole soffritta.	piatelletti.	54
Di Bottarghe tranciate.	piatti.	15
Di Mantighiglia.	piatti.	15
D'Insalate di Code di Gambari, & Cedri.	piatelletti.	54
Di Varolo in sale.	piatti.	15

Et Quiui mentre si posero le Insalate in Tauola, sonò M. Aphranio il suo fagotto, poscia fu portata l'undecima Viuanda nellaquale erano.

Code di Trutta grandi fritte. 15.	in piatti.	15
Di Ginestrata magra.	piatti.	15
Di Sturione in pezzi in pignata alla Alemana in Vernazza, succhio di arancie.	piatti.	15
Ritortoli. 60. alla Fiorentina d'un'uouo pieni d'uua passa, pignuoli, e Zucchero, & Cannella sopra, in piatti.	piatti.	15
Di potacchio di seppe alla Venetiana.	piatti.	15
D'Voua alla Francese.	piatti.	15



Passaratti. 60. fritti con arancie in piatti. 15

Stellette. 250. in piatti. 15

E a questa Viuanda uscì della frascata una Damigella ricchissimamente uestita che sonò, & cantò nel Lauto Ma drigali diuinamente, et questo continuò con piacere d'ogn' uno fino à tanto che uenne la Duodecima uiuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate. 15. in piatti. 15

Gambari pieni. 400. in piatti. 15

Di Sardelle di mare fritte. piatti. 15

Di Passere in Pottacchio alla Francese con Limoni tagliati sopra. piatti. 15

Di Suppe di Ciriegie con fette di pã sotto alla Francese, &

Zucchero & Canella sopra. piatti. 15

Di Tortelle alla Lombarda. piatti. 15

Chieppe. 15. in bruodo giallo. piatti. 15

Di Suppe di Calzinelli. piatti. 15

Allaqual uiuanda per intertenimento ui furono cinque, che cantarono certe Cãzone alla Pauana in uillanesco che fu marauigliosa cosa ad udire, dopoi le quali uenne la Terzadecima uiuanda, cotale erano

Di pastelli. 15. di Carpe alla Francese. piatti. 15

Di Fiadoni. 60. piccioli, cioè. 30. di Frumento passato, &

30. d'uoua & Formagio in pasta reale. piatti. 15

Guoi fritti. 60. coperti di sapore giallo. in piatti. 15

Di pescaria di fontane, & Gambari mutati fritti. piatti. 15

Di Spinagi in sapore, con fette di pan sotto. piatti. 15

Di miglioramenti in potacchio. piatti. 15



Di Cassatelle. piatti 15

Di Gallane soffritte col suo sapore. piatti 15

La qual Viuanda mentre si pose in Tauola, cominciarono à sonare cinque Violoni, & sonarono fin che fu portata la Quartadecima Viuanda, nellaquale erano.

Di Ritortoli 15 grandi alla Melanese pieni, piatti 15

Di Calamari, & altre piscarie minute fritti, piatti 15

D'ungharesca per minestra, piatti 15

Zāgarinelli, 60. fritti, copti d'Agresto cotto, in piatti 15

Di Tortelletti di spinagi fritti, piatti 15

Persichi 60 sulla gratella, in piatti 15

Di Gambari in sapore alla Francese, piatti 15

Di Maccheroni alla Napolitana con Zucchero, et Cannella sopra & formagio duro, cotti nel latte, piatti. 15

E à questa Viuanda sonarono i Piffari una Morescha al lume di Torze à certi Contadini che fingeau con le lor falci segare l'herbe nel giardino, sino che uenne la Quintadecima Viuanda in cui furono portate:

Tortelle 15 di Risi alti, con Cannella confetta sopra, in piatti 15

Di Molecche fritte con arancie, Zucchero, & Cannella sopra, piatti 15

Frittaie 15 alte con Vua passa, pignuoli, succo di arancie Zucchero, & Cannella fra l'una spoglia, e l'altra di 4 spoglie, in piatti 15

Grancipori 300 in piatti 15

D'Arbori, et fraulini, et altri pesci di mare fritti, piatti. 15

Sgombri, et sorri 15 su la gratella con cipolle, & prase= moli fritti sopra, et Gengeuro, & poco aceto in piatti. 15



Di Farro col latte, & Zucchero, in piatti 15  
 Di Teste di Lucci grandi allese, colle fauci dorate, in Ge-  
 latia bianca, una per piattello, piatti 15

Doppo la qual Viuāda uenne fuori Vno della frascata  
 con una Lira cantando al modo d'Orpheo diuinamente, &  
 poi seguitò la Sestadecima Viuanda in cui furono portati,

Pastelli 15 di Marenne grandi, in piatti 15

Tartarette 15 alla Italiana, in piatti 15

Pastelli 15 di dattereri grandi, in piatti 15

Di Gelatia chiara alla Francese, piatti 15

Ostreghe 500 fritte cō limoni tagliati sopra, in piatti 15

Di Pastelli di Fava fresca, con torli d'Voua, & formaggio

fresco tagliato minuto, & Crespina, piatti 15

Di Cascosse in guissa di braciatelline piene, piatti 15

Di Brogne in sapore, piatti 15

E à questa Viuanda cantorono quattro putti Francesi  
 Canzoni di gorga sopra modo belle, & poscia fu portata  
 la Decimasettima Viuanda, in cui erano.

Di Fava fresca, piatti 15

Di Formagio Piacentino, & Marciolini, piatti 15

Di ciregie, piatti 15

Carchioffole crude 60 in piatti 15

Di Castagne nelle Rose, piatti 15

Giōchate 15 in herba grādi cō Anesi cōfetti, in piatti 15

Di latte mele, piatti 15 Di Zaldoni, piatti 15

E Quiui si leuò uno Mantile, e ogni altra cosa che era  
 in Tauola, e poi si diede Acqua odorifera alle mani, & si  
 portar le confettioni, lequali furono tale, Di Cedro, e scor-  
 cie di arancie, & Limoni cōditi, libre 15 in piatelleti 15



Di Zuccherò Lattuca, Cucumeri, Mandorle, & altre fini  
 le frutte condite libre. 15. in piatelli. 15  
 Di Codogne in quarto, mastellette. 60. in piatelletti. 15  
 Di Gelatia mastellette. 60. in piatelletti. 15  
 Di Coppette. 15. in pezzi. piatti. 15  
 Di Torroni. 15. in pezzi. piatti. 15  
 Di Tregia di Cannella, e pignuoli, & Pistacchi, & Se-  
 menti di melloni, e Anesi confetti bianchi insieme.  
 piatelletti. 15  
 Stecchi profumati. 100. con saluiette bianche, & coltelli.  
 in piatelletti. 15

Lequali cose mentre si mangiarono, fece una Musica M.  
 Alphonso dalla Viuola, nella quale erano sei Voci, sei Vi-  
 uole, una Lira, un Lauto, una Citara, un Trombone, un  
 Flauto grosso, un Flauto mezzano, un Flauto alla Alema-  
 na, una Sordina e due Stromenti da penna, un grande, &  
 un picciolo, laqual Musica fu tanto bene concertata, che ad  
 ogn'uno pareua essere di quiui alle superne parti passato.

Doppo cena sua Signoria Reuerendissima fece portare  
 una nauicella d'argento carica di Colanine, Manigli, Abi-  
 gliamenti d'orecchie, Anelletti, Guanti profumati, Bussoli  
 di compositioni, & altre gentilezze, le quali cose tutte ap-  
 presentò à i Commensali, et à cui una cosa, e cui un'altra.  
 Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, le  
 quali sonate, si diede nelle Piffare, & uscirno della frasca-  
 ta. 24. uestiti ad una Liurea con un gran Torchio bianco  
 in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, et fecero  
 una bellissima Moresca, laquale finita ogn'uno se n'andò à  
 casa sua.





**CENA DI CARNE, ET**  
**PESCE**, che fece lo Illustrissimo  
 Signor Don Hercole da Este all'hora  
 Duca di Sciatres, allo Illustrissimo,  
 & Eccellentissimo Signor Duca di  
 Ferrara suo padre, & alla Illustrissima Madamma Mar-  
 chesa di Mantoua, & alla Illustrissima Madamma Renea  
 sua mogliera, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Me-  
 lano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco, & ad  
 uno Ambasciatore del Re Cristianissimo, & à due Amba-  
 sciatori del Serenissimo Senato Venitiano, & altri Gen-  
 til'huomini, & Gentildonne, cosi Ferrarese come d'altro  
 luoco, i quali tutti furono al numero di. 104. nella prima  
 Tauola, Eccetuando lo Illustrissimo, & Eccellentissimo  
 Duca di Ferrara, l'Illustrissima Duchessa di Sciatres, &  
 l'Illustrissima Marchesa di Mantoua, iquali tre mangia-  
 rono insieme da gli altri separati. Et fu questo di Domeni-  
 ca alli XXIIII. di Gennaio 1529.

Primieramente era adornata la Sala grande di Corte  
 con le coltrine grandi, di Ricamo, & d'altre sorti magnifi-  
 camente, done innanzi la Cena si rappresentò una Come-  
 dia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria, laquale  
 finita, ogn'uno se ne andò fuori della Sala, & i piu nobili  
 si ridussero nella Camera del Cauallo, & nella Stuffa. Do-  
 ue s'intertenero con Musiche, & diuersi ragionamenti, tã-  
 to che si apparechiò la Tauola in sala, la quale fu di braz-  
 za, 55. di lùghezza, sopra la quale dopoi furono posti tre  
 Mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di Cã-  
 dellieri d'argento, si accommodarono molti doppieri di



Cera biancha intorno ad essa attaccati con filo di ferro al  
 solaro, i quali gionsero al numero di 48 di libre 4 l'uno:  
 Poi se li posero sopra saline 25 d'argento, e saluette 104  
 co i Coltelli, le quali saluette furono piegate à uarie fog-  
 gie. Dopoi un Pane Boffetto di Zucchero, & latte, &  
 una Brazzatella, & una presa di Pistacchea dorata, &  
 una di Seuonea per saluietta con alcuni fiori d'oro, & di  
 Seta per cadauna di uarij colori profumati, & alla man de  
 stra erano apparecchiate tre Tauole grandi per i creden-  
 tieri con le cose opportune, & necessarie al loro bisogno.  
 Et dalla sinistra mano due Tauole grandi per i Bottiglie-  
 ri con diuerse sorti di Vini pretiosissimi. Dopoi si porta-  
 rono sopra la tauola figure grãdi di Zucchero 25 lequa-  
 li significauano le forze d'Hercole, quando uinse il Leone,  
 la cui grandezza era piu di due palmi, e mezo, per ciasche-  
 duna, dorate, & dipinte colle carnagioni che pareuano ui-  
 ue. Et stettero in Tauola sino à tanto che si leuò il primo  
 mantile. Poi furono poste in tauola le sottoscritte cose, cioe  
 D'insalata in Pastello di Cappari, Tartuffole, & Vua pas-  
 sa, pastelletti 104 in piattelletti 104  
 D'insalata d'Endiuia, cime di Radicchi, Ramponzoli, &  
 Cedri, piattelletti 104  
 D'Insalata d'Anchioe, piattelletti 104  
 Di Rauanelli 25 grossi lauorati d'intaglio con diuerse fi-  
 gure, et animali cō rauanelli piccioli 104, in piattelli 25  
 Pastelletti di Capi di latte, nume. 104, in piattelletti 104  
 Di Fette di Persutto di lingue di manzo salate, e di Som-  
 mate fritte con Zucchero & Cannella sopra piatti 25  
 Pastelli 25 di polpette di Cingiali, in piatti 25



Di Mortadelle grosse fegato fresche in past. 25 piatti 25  
 Di Maroache, cio è, Meggie affammate grosse scorzate nu-  
 mero 50 in Pastelli 25 con sapore dolce piatti 25  
 Di Miglioramenti salati 15 in Morelli 104 piatti 25  
 D'Orate accarpionate 104 con foglie di lauro sopra,  
 parte dorate, piatti 25

Lequali cose così poste in Tauola, a suono di Trombe,  
 Vene ogn'uno in Sala, & si diede Acqua odorifera alle  
 mani, & tutti si posero à Tauola, doue per buona pezza  
 con somma letitias 'intertennero cole sopradette cose. Poi  
 uenne la prima uiuanda nellaquale erano.

Di polpe di Capponi inuolte in bianco mangiare fritte con  
 Zucchero fino sopra, piatti 25

Quaglie 104 Tomafelle 104 figati di Capponi inuolti  
 nelle reti Arosto 104 accompagnati, in piatti 25

Fagiani numero 52 arrostiti con arancie spaccate 100  
 in piatti 25 Di Carabaccia di Cipolle, piatti 25

Sfogliatelle di Pignuoli 25 in piatti 25

Tortelle brusche 25 di milze di Varoli, e Trutte, et Lucci  
 & altre richeste di pesci, colle reticelle sopra, in piatti 25

Code di Trutte fritte 25 accarpionate, con Limoni tagliati  
 sopra, in piatti 25 Barboni 200 fritti, in piatti 25

D'Anguille inuolte in pasta reale, pezzi 125 in piatti 25

Di Dentali pezzi 50 in brodetto, in piatti 25

E à questa prima Viuanda si fece una Musica di M. Al-  
 phonso dalla uiuola nellaquale cantò Madonna Dalida da  
 quattro altre Voci accompagnata, M. Alphonso Santo, cō  
 cinque compagni, & li erano cinque Viuole da arco,  
 Vno Grauacembalo da due Registri, un Lauto, & un



Flauto grosso, & un mezzano. Dopo uenne la secon-  
da Viuanda cui furono.

Francolini. 50. Coturnici. 50. arrosto, Polpettoni pieni.

104. accompagnati. in piatti. 25

Ceruellati bianchi. 25. in padella, Latticini di Vitello.

104. fritti, con Zuccharo, & Cannella sopra.  
in piatti. 25

Caponi. 25. alla Tedesca in Vino dolce, con Macis.

in piatti. 25

Pastelli sfogliati di Picceoni casalenghi grandi. 25.

in piatti. 25

Carpioni. 104. fritti, coperti di Cisame. in piatti. 25

Di rombi grandi in pezzi sottostati. piatti. 25

Di code, & Zampe di Gambari grossi fritte, con aceto  
sopra. piatti. 25

Pastelli. 25. d' Voua di Trutte. in piatti. 25

Di Viuanda gialla, alla Napoletana di Mandorle:  
piatti. 25

Pastadelle. 104. di Miraflo Todesco, cotte nel forno, irro-  
sellate. in piatti. 25

La quale Viuanda mentre che fu in Tauola cantarono  
quattro soauissime Voci Madrigali diuersi, sino à tanto  
che fu portata la Terza, doue erano, Pernici. 104. Arro-

sto, smembrate, coperte di salsa reale. in piatti. 25

Conigli. 25. Tortore. 104. di Salsiccia gialla in morelli li-  
bre. 15. accompagnate. in piatti. 25

Capponi senza ossa. 25. pieni alla Lombarda con. 25. Sala-  
mi accompagnati in Brodo. in piatti. 25

Picceoni casalenghi, 104. in bassetta fritti con Cedri ta-  
gliati



gliati sopra, in piatti 25  
 Fiadoncelli di Marolla 200, in piatti 25  
 Di Miglioramenti freschi arrosto, con Zucchero, & Can-  
 nella. piatti 25  
 Guoi 150 . fritti coperti di salsa dolce con Pignuoli con=  
 fetti sopra, in piatti 25  
 Di Trutta in brodetto alla Comacchiese, piatti 25  
 Di Lamprede arrosto col suo sapore, piatti 25  
 Di Tortelle di Castagne, piatti 25  
 Alla qual Viuanda si sonarono Dialoghi à otto, parti=  
 ti in due Chori à questo modo, dall'una parte erano quat=  
 tro Voci accompagnate con un Lauto, una Viuola, & un  
 Flauto alla Alemana, & un Trombone, & dall'altra par=  
 te il simigliante, & sonosi sino che uenne la Quarta Vi=  
 uanda, nell'ordine della quale furono portati,  
 Capretti piccioli 25 . arrosto intieri pieni, in piatti 25  
 Di Capirotta con fette di pane, & polpe de Capponi sot=  
 to, piatti 25  
 Capponi appastati 25 . coperti di Tortelletti, in piatti 25  
 Pippioni 104 . pieni alla Lombarda arrosto con sapore  
 Francese sopra, in piatti 25  
 Di Lucci in sale pezzi 50 . coperti di sapore giallo impe=  
 riale, in piatti 25  
 Di Trutte in Vino alla Ongaresca, con fette di pan sotto  
 pezzi 50, in piatti 25  
 Rombi 25 . fritti coperti di salsa forte, sapor bianco, &  
 Mostarda all'Impresa del Signor Duca, in piatti 25  
 Sardoni 150 . fritti cō arancie, et Zucchero sopra, in p. 25  
 Tortelle di fagioli in guisa di Pastelli, con Reticelle sopra



numero 25.	in piatti	25
Pastelletti 104. in pasta reale, pieni di riso Turchesco fritti con Zucchero sopra,	in piatti	25
E à questa Viuanda si fece un'altra Musica pure da M. Alphonso dalla Viuola nellaquale erano cinque cantori di sua Eccellentissima Signoria, cinque Viuole da Arco cō uno Rubecchino, una Viuola chiamata la Orcheffa per contrabasso, una Dolzaina per contrabasso secondo una storta sonata da M. Giouambattista leone, senza bussola. Due Flauti mezani, uno Organo à piu registri, & uno Cornetto sordo, poi uenne la Quinta uiuanda tale,		
Pippioni Casalenghi 50. in pezzi in Miraos,	in piatti	25
Pernici 104. in bruodo lardiero,	in piatti	25
Lomboli di manzo in dobba di Maluagia arrosto col sapore alla Aliemana nu. 25. in morelli 104. in piatti		25
Porchette di latte, arrosto piene, numero 25. con Mostarda sopra,	in piatti	25
Barboni grossi su la gratella con sapore di sabba, numero 104.	in piatti	25
Di Raine grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti		25
Passaratti 150. fritti, caldi con arancie sopra, in piatti		25
D'Aguselle di mare fritte,	piatti	25
Tortelle di frumento passato discoperto, numero 25. con Anesi, e Cannellini confetti sopra,	in piatti	25
Pastelletti di Vitello battuto piccioli, numero 104.		
	in piatti	25

Allaquale Viuanda sonò una Musica di cinque Tromboni, & un Cornetto fino che si portò la sesta Viuanda, e quiui andarono seruidori in uolta, leuando ogni cosa di Ta



uola, & il primo mantile. Et subito tornarono le saluette bianche, i Coltelli, i salini, & un pane intorno di latte per cadauno, & 25. altre figure che denotauano le forze d'Hercole, quando uinse l'Hidra, della medesima grandezza delle prime, dopoi uenne la Sesta Viuanda, & furono portate Lonze di Vitello in cauezzi numero 25. arrosto

con sapore di Marene sopra, in piatti 25

Pauoni imbrocciati numero 25. in piatti 25

Capriuoli coperti di Lemonea, & sapore incarnato, Impresa di Monsignore Reuerendissimo, in piatti 25

Cengiale in brodo nero con Mandole confette sopra, in piatti 25

Fiadoni piccioli numero 104. di pasta reale, pieni d'uoua, formaggio, & Zucchero, in piatti 25

Di Salsa di Pauo, piatti 25

Carpioni accarpionati nu. 104. caldi, col medesimo aceto sopra, in piatti 25

Orate uecchie numero 104. cotte su la gratella con prasevoli, & Cipolle minute, soffritte nel butiro, & specie sopra, in piatti 25

Pastelli di Varoli numero 25. in piatti 25

E à questa Sesta Viuanda cantarono Ruzante, & cinque compagni, & due femine Canzoni, & Madrigali alla Pauana bellissimi & andauano intorno la Tauola contendo insieme di cose contadinesche, in quella lingua molto piaceuoli, uestiti alla lor moderna, & seguitarono fino che uenne la Settima Viuanda, nella quale giunsero,

Castelli tredici, & Torre dodici di Truffoli, parte dorati, in piatti 25

C ij



Pastelli di Pere guaste numero 25.	in piatti	25
Di Geladia Torbida di polpe di Fagiani Pernici & Cap=		
poni,	piatti	25
Di Geladia bianca di Lucci, & Varoli,	piatti	25
Di Finocchi in aceto, & altri frutti,	piatti	25
D'Oliuotti di Spagna,	piatti	25
D'Vua fresca,	piatti	25
Di Pere Carouelle, & Pome paradise,	piatti	25
Di Formaggio Parmegiano,	piatti	25
Cardi numero 104. con Peuere, & sale,	piatti	25

Laqual Viuanda passò con intertenimento di Buffoni alla Venitiana, & alla Bergamasca, & Contadini alla Pauanana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, fino che fu portata la Ottaua Viuanda, & furono portate

Ostreghe numero 2000.	in piatti	50
Di arancie, & Peuere,	piatti	50
Pastelli d'Ostreghe piccioli 104.	in piatti	50
Di Latte mele,	piatti	50
Zaldoni numero 1500.	in piatti	50
Di Chiarea,	Coppe	104

E à questa Viuanda sonò questa Musica, cioè due Dolzaine, una storta, un Cornetto grosso, & un Trombone, et sonò fino che furono portate le cōfettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & un mantile, et si ritornarono sopra essa figure 25. della medesima grandezza delle altre 50 Vinti delle quali rappresentauano le forze d'Hercole, quando uinse il Tauro, & un Marte, un Saturno, una Venere, un Cupido, & una Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è,



Di Cedro, Zuccato, Lattuca, Cocomeri, Mandorle, et Ne

spole sciruppate, piatti 25

Di Cedro coperto di Zucchero, piatti 25

Di Codognata, & Persiche alla Genouese, piatti 25

Di uarie & diuerse sorti di frutti di Zucchero alla Venetiana, piatti 25

Coppette numero 25. grandi, in piatti 25

Di Mandorle turate, confette, & Nizzole, piatti 25

Codognata in mastellette 100. in piatti 25

Saluiette bianche 50. & coltelli 104 in piatti 25

Stecchi da denti 300. profumati, in piatti 25

E à queste confettioni fu sonata questa Musica, cio è cinque Viuole, con le quali erano etiandio cinque Voci, un stromento da penna, un Flauto grosso, una Lira, un Trombone, & un Flauto all' Alemana.

Doppo laquale fu portato in tauola un Pastello grande buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di Tutti i Commessali, in bolettini, e poscia furono portate per li beneficiati Collanine, Manili, habigliamēti da orecchie, fornimēti da berette, & una Collana di Scudi 50. lequali cose tutte furono estimate di precio di Scudi 250. d'Oro, & così sua Eccellentia le pose alla uentura. Et mentre si cauò la detta uentura, sonarono quattro Flauti all' Alemana, & finita che fu la uentura si diede nelle Trombe, & la Nobilta ritornò nelle Stanze di prima, per dar luoco di leuare le Tauole, spazzare, & adacquare la Sala, e così ad hore 8. e meza di notte à suon di Piffari, ritornarono in sala à ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa & la Illustrissima Marchesa di Mantoua, che andarono al



suo alloggiamento quando à loro piacque, & a hore 11. si  
 portò la sotto scritta Collatione,  
 Di Zuccatto, Lattuca, Cocomeri, Mandole, Pere moscardi-  
 ne, & altri diuersi frutti sciroppati, piatti 25  
 Di Brogne in Zucchero, mastellette 50. & di Marene in  
 sapore mastellette 50. accompagnate, in piatti 25  
 Di Geladia di codogne mastellette 50. di Codogni in quar-  
 to mastellette 50. accompagnate, in piatti 25  
 D'Vua fresca, piatti 25  
 Di cibibo damaschino, cauate l'anime, & lauato in acqua ro-  
 sata, con Zucchero fino sopra, piatti 25  
 Pome Dece 250. in piatti 25  
 Saluiette 50. e Coltelli 50. in piatti 25  
 Doppo lequali cose 50. Seruidori, con Boccaline 100  
 d'Acqua Zucherata andauano in uolta dādo bere, & fini-  
 ta la Collatione ritòrnarono tutti à ballare fino al giorno  
 chiaro.



CENA DOMESTICA MEN-  
 TE fatta in Mantoua dall'Illustriss. et  
 Eccell. S. Duca Alphonso, Duca di Fer-  
 rara al gran Comandatore di Leone, e à  
 Monsignor Granuela, Secretarij della  
 Maiestà Cesarea. Essendo essa Cesarea Maiestà in Manto-  
 ua, allaqual Cena furono sua Eccellentissima Signoria, &  
 essi Secretarij, & altri Gentil'huomini al numero di 18. à  
 Tauola, & fu questo alli 21. di Nouembre 1532.  
 Apparata la Tauola con tre Mantili, salini, & saluiette, et



coltelli, se li portò sopra,  
 Pane intorno di latte Vno, & un Pinzoncino di latte,  
 & Zucchero, & un sosanello grande per posta,  
 Insalata di Tartuffole, cappari, & uua passa, una per persona,  
 in piatti 18  
 Insalata di Endiuia, & cime di Radicchi, & altre mescolanze,  
 una per persona, in piatti 18  
 Insalata di polpe di Fagiani, & Cedri, Vna per persona.  
 in piatti 18  
 Di Mantighiglia, con Zucchero fino sopra, piatti 5  
 Capponi cinque appastati, allesti, freddi, et tre lingue salate  
 in fette, & sommata una, accompagnati, in piatti 5  
 Poi si diede Acqua odorifera alle mani, & si pose ogn'uno  
 à Tauola, & uenne la prima Viuanda, cioè,  
 Tomafelle 30. Polpette 30. Salsiccia gialla in pezzi 30.  
 accompagnati, in piatti 5  
 Fagiani 10. stufati in pignata nel forno con persutto tagliato,  
 in piatti 5  
 Anadre appastate 5. coperte la metà di Tortelletti, & l'altra  
 metà de Maccheroni Napoletani, in piatti 5  
 Sfogliatelle 5. di Persutto, & Mortadella, in piatti 5  
 Pernici nelle Verze bianche 15. & 15. Ceruellati Ducali  
 piccioli accompagnati, in piatti 5  
 Ceruo in brodo nero con cannellini confetti sopra,  
 in piatti 5  
 Di Limoni, & arancie, piatti 5  
 D'Oliuotti. piatti 5  
 E à questa prima Viuanda si fece una Musica di Violoni,  
 C iij



Et uoci. Nella seconda uiuanda furono,  
 Pernici 15. arrosto, con la salsa Francese di pane, et ace-  
 to, et Zucchero, et un poco di Garofano, in piatti 5  
 Pippioni casalinghi 15. pieni alla Lōbarda, arrosto, Tor-  
 tore 15. et quaglie 15. accompagnati, in piatti 5  
 Capponi appastati allesti 5. et Zambudelli 5. in piatti 5  
 Di Mangiar bianco, piatti 5  
 Di pastelli sfogliati di Pernici 15. piatti 5  
 Di Capirota con polpe di Fagiani, et Capponi, piatti 5  
 Di Mostarda, piatti 5  
 D'uaa fresca, piatti 5  
 E Quiui si fece una Musica d'una Lira, nella Terza uiuā  
 da erano Ostreghe sgussate, cio è leuato un guscio diso-  
 pra 300. hauuta una calda col Testo, in piatti 15  
 Di arancie, et Peuere, piatti 15  
 E quiui si leuò un mantile, et ogni cosa di Tauola, et si  
 tornarono Salini, Tondi, Coltelli, Saluiette, et Maronci  
 ni 6. et un Biscottello per persona. Poi uēne la Quar-  
 ta uiuanda, cio è,  
 Pauoni cinque imbroacciati, in piatti 5  
 Di Lonze di Vitello, cauezi 5. in piatti 5  
 Di Lomboli di Manzo, alla Tedesca, arrosto, piatti 5  
 Di Fiadoncelli di Cibibo, Zucchero, torli d' Voua, Cannel-  
 la, et formaggio, piatti 5  
 Di Salsa di Pauo. piatti 5  
 Capponi 5. graffi arrosto, con Camellino sopra, et pane  
 sotto in fette, in piatti 5  
 Tortelle 5. di frumento passate con le reticelle, et Anesi  
 confetti sopra, in piatti 5



Pastelli 18. d'Ostreghe piccioli scoperti, in piatti 5  
 E à questa Viuanda sonarono le Trombe & Cornetti.

Nella Quinta Viuanda furono

Capretti 5. piccioli di latte arrosto pieni, in piatti 5

Di Petti di Vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette e  
 poi soffritti, piatti 5

Di Suppa dorata reale, piatti 5

Tortelle cinque di Capi di latte, in piatti 5

Di Cinghiale in brodo lardiero, piatti 5

Di Spalle di Vitello, inuolte nelle reti, con Cannella, & Ga  
 rofani intieri fitti dentro, piatti 5

Di fracassea di rognoni di Vitello pesti sopra fette di pa-  
 ne, piatti 5

Di sapore di Codogne, piatti 5

E Quiui sonò il Reuerendo M. Affranio il suo fagot-  
 to. E nella Sesta uiuanda uenero,

Di Gelatia con polpe di Pernici sotto, & Lauro,  
 piatti 5

Pastelli 5. di Codogne grandi, in piatti 5

Di Pere guaste, piatti 5

Pere Bergamotte 30. in piatti 5

Di Formaggio buono, in piatti 5

Cardi 15. con sale, e Peuere, in piatti 5

Di lattemele, piatti 18

Di Zaldoni, piatti 18

E à questa uiuanda si fece una Musica di Voci, doppo  
 laquale si leuò ogni cosa di Tauola, & un Mantile, & si  
 diede Acqua odorifera alle mani, & si portarono,  
 Confettioni sciroppate, Cedro, Limoncini, scorze di aran-



cie Zuccato, & altri frutti,	in piatti	5
Mastellette 1 5. di Codogne in quarto, & mastellette 1 5.		
di marene,	in piatti	5
D'Anime comuni, Cinamomo, Pistacchi confetti bianchi		
	piatti	5
Di Copette, & Turoni in pezzi,	piatti	5
Saluette bianche, & Coltelli 1 5.	in piatti	5
Stecchi secondo il bisogno.		

E finita la cena si fece una diuinissima  
Musica di diuersi Stromenti.

**C**ENA DI CARNE, E PESCE, che  
fece il Magnifico Conte Alphonso di Contrarij,  
allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Fer-  
rara, & allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor  
Duca di Chiartres, & alla Illustrissima Madamma sua  
Consorte, & alla Illustrissima Signora Marchesa di Man-  
toua, & allo Illustrissimo & Reuerendissimo Archiepi-  
scopo di Melano, & allo Illustrissimo Signor Don Fran-  
cesco da Este fratelli, & altri Gentilhuomini, & Gen-  
tildonne, si Ferraresi, come d'altro loco, ch'erano al nu-  
mero di Nouantatre alla prima Tauola, Eccetto lo Illu-  
strissimo Signor Duca Alphonso, & la Signora Marche-  
sa, che mangiarono ritirati, & se li mandarono i piatti  
da sua posta, & la Illustrissima Signora Duchessa di Sciatres  
che mangiò anch'essa da sua posta in altro luoco, e se li die-  
de la robba da cucinare à lor modo, onde poscia alla prima  
tauola restò solo l'Illustrissimo Signor Duca di Chiartres



e li Illustrissimi Signori Fratelli, et altri che furono nel numero di 93. come è detto di sopra.

Prima si adacquò, & spazzò la Sala nellaquale haueua no ballato le pſone, lequali si ritirorno in un Salotto, doue si recitò una predica d' Amore, & posta insieme la Tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, cō tre mantili, l'uno sopra l'altro, e se li posero sopra quindici Candellieri d'argento, con 15. Torchietti bianchi & Saline 15. & poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & una brazzatella con una presa di Sauonea dorata, & una Saluietta, & un Coltello con un poco di fiori fatti d'oro, & di seta di uarij colori profumati per cadauna posta, & prima si profumò la Sala, stando però accesi i Doppieri de i Candellicri dal solaro, poi si posero in Tauola queste cose.

D'Insalata d'herbe, & Cedri fatta à uarie arme, & lettere,

piatti 47

D'Insalate di botarge,

piatti 47

Salami 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate,

in piatti 25

Di Miglioramenti 10. in morelli,

piatti 25

Capponi 25. appastati arrosto freddi smembrati, in p. 25

Varoli in cassona da grossi numero 8. in pezzi 50. schiappati,

in piatti 25

Di Capi di latte, uno per persona,

piatti 93

Poi diedero Acqua odorifera alle mani, e si assettarono tutti à tauola, & poi che hebbero p un pezzo mangiato, si portò questa prima uiuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuarono le prime cose di sopra dette. Laquale



Prima uiuanda fu tale,

Quaglie 120. Tordi 120. Tortore 100. Pippioni in  
aceto 100. accompagnati in piatti 25  
Barboni 200. accarpionati, con foglie di Lauro sopra, ef  
sendone una parte in argenteale, piatti 25  
Di Petti di Vittello in pezzi sotto stati, piatti 25  
Di Reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate so-  
pra, piatti 25  
Sfogliate 25. picciole di Pignuoli, e cibibo, in piatti 25  
Di Crema Francese per minestra, con Zucchero, & Can-  
nella sopra, piatti 25

Poi uenne la seconda uiuanda in cui erano,

Pernici 100. Tomafelle 200. di Salciccia gialla libre 12.  
accompagnate, in piatti 25  
Miglioramenti freschi arrosto numero 15. con Zucchero  
& Cannella sopra, in piatti 25  
Di Capponi pieni alla Lombarda, con fegati di polli, &  
latticini di Vitello nel bruodo, piatti 15  
Di trutta in brodetto alla Comacchiese, piatti 25  
Di Mangiar bianco, piatti 25  
Pastadelle 200. d'Vua passa, Pignuoli, zuccaro, et Cannel-  
la, & Torli d'uoua. in piatti 25

Nella Terza furono,

Anadre grosse 25. coperte di Tortelletti, in piatti 25  
Fagiani 50. arrosto, in piatti 25  
Rombi fritti, coperti di sapore biāco, salsa, e brognata, im-  
presa del Duca di Chiartres, in piatti 25  
Di Passaratti fritti caldi, con Limoni tagliati sopra,  
piatti 25



Mantegate 25. in piatti 25

Di Suppe di Caldinelli, piatti 25

La quale uiuanda stata che fa un pezo in Tauola Andarono i Seruidori intorno leuando un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, Rimettendoli subito salini, & un Tondo, con la saluietta, & Coltello, & un Pane intorto di latte per ogni persona, & poi uenne la Quarta uiuanda in cui erano.

Pauoni 25. imbroacciati, in piatti 25

Carpioni 100. frutti, in piatti 25

Vngelle di Porco, & di Vitello spezzate alla Tedesca col peuere, & aceto, e presemoli sopra, in piatti 25

Orate 100. cotte su la gratella con Camellino sopra, in piatti 25

Tartarotte 25. alla Italiana, in piatti 25

Di Mostarda, piatti 25

Et poi furono nella Quinta uiuanda.

Porchette 25. di latte, arrosto piene, in piatti 25

Agoni del lago 125. fritti con arancie, in piatti 25

Anadre domestiche 25. in Pastello, in piatti 25

Code, & morelli di Trutta 25. grandi fritti, in piatti 25

Pastelletti 100. piccioli sfogliati pieni di genestrata, in piatti 25

Meggie à capuzzolo 75. con salsa uerde, dolce, sopra, in piatti 25

Nella Sesta erano,

Capponi 25. appastati arrosti col sapore di Cipolle alla Francese, in piatti 25

Ostreghe 600. fritte, con Limoni tagliati, & peuere so=



pra,	in piatti	25
Pescaria di fontane fritta,	in piatti	25
Di Lonza di Vitello cauezzi 25.	in piatti	25
Pastelli 25. di Pippioni alla Francese,	in piatti	25
Minestra gialla imperiale,	in piatti	25
Poiuenne la Settimana uiuanda, & furono portate.		
Tortelle 25. di Pome in sette alla Tedesca,	in piatti	25
Di Gelatia bianca di Lucci, & Varoli con foglie di Lau=		
ro,	in piatti	25
Pere guaste 100.	in piatti	25
Ostreghe 1000.	in piatti	50
Di arancie, & Peuere,	piatti	50
Di lattemele,	piatti	50
Di Neuole, & Zaldoni,	piatti	50
E quiui si leuò ogni cosa di Tauola, & un mantile, et si		
diede acqua alle mani, & si posero Saluette bianche, &		
Coltelli, & furono portati,		
Di chiara un poco per coppa, nume. 93. con 100. Zal=		
doni,	in piatti	50
Pastelli 25. busi pieni d'Vccelletti uiui, con stelle d'oro so=		
pra i coperchi,	in piatti	25
Di Confettioni sciroppate di uarie sorti libre 25.		
	in piatti	25
Mastellette 100. di Gelatia, & di Codogne in quarto,		
	in piatti	25
Stecchi 150. profumati in piattelletti con acqua rosa,		
	in piatti	5
E quiui fini la Cena, & ogn'uno si ritirò nel Salotto		
doue si recitò una Farsetta, & si fece una Moresca in tan=		



to che si leuarono le Tauole, e si adacquò & spazzò la sala, & si tornò à ballare.

Poi questa Collatione si portò la notte in sala, cio è  
Tregea di Cannella, pignuoli, & Anime comuni confet-  
te,

in piatti 15

Di Gelatia di Codogne mastellette 15. & 15. mastellette  
di Marene,

in piatti 15

Di Lattuca confetta, & Zuccherò, libre 10. in piatti 25

D'Vua fresca,

piatti 15

Pome paradise & Deci,

in piatti 15

Coltelli, & Saluette bianche,

in piatti 15

D'Acqua Zuccherata, Boccaline 50.



ENA CHE Fece il Magnifico M.  
Girolamo Giliolo allo Illustrissimo et Ec-  
cellentissimo Signor Duca di Ferrara,  
& altri Gentil'huomini, & Gentildon-  
ne, che furono al numero di trentaotto  
alla prima Tauola, & fu di Giobba nel Carneuale,  
1536.

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero Saluette,  
Salini, Coltelli, candellieri, e poi un pane intorto per per-  
sona, et una Brazzatella, et un Pignoccato grande dorato,  
e uno animaletto di Zuccherò, ò uccellino, ò frutto p posta.

Insalate d'herbe, & Cedri,

numero 32

Insalate di Tartuffole,

numero 32

Salami 4. & lingue numero 4. in fette,

in piatti 10

Capponi appastati allesti, fritti dieci smēbratti, in piatti 10

Di Pastelli tondi grandi, pieni di fette di Cingiale in



dobba,	piatti	10
Pastelli sfogliati di Pernici grandi freddi,	in piatti	10
Di Cascoffe 80,	piatti	10
Di Riso Turchesco,	piatti	10
Poi si diede Acqua Odorifera alle mani, & uenne la prima uiuanda tale.		
Fagiani 20. arrosto con 40. arancie spezzate,	in piatti	10
Pernici 40. arosto con sapore Francese sopra,	in piatti	10
Capponi 10. senza ossa, pieni con 10. mortadelle di fe- gati,	in piatti	10
Pastelletti 60. piccioli di pasta reale, pieni di Zenestrata fritti,	in piatti	10
Tomaselle 40. figati di Capponi 40. & 30. fette di sa- lami fritte con Zuccharo,	in piatti	10
Di Cinghiale in brodo nero con pignuoli confetti sopra,	piatti	10
Anadre 10. appastate coperte di Tortelletti,	piatti	10
Pizze sfogliate 10,	in piatti	10
Di Mostarda,	piatti	10
E Quiui leuosi la prima uiuanda tutta, e poi uenne la seconda, cio e,		
Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di Salsiccia rossa,	in piatti	10
Piccioni 38. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di Salsic- cia gialla nelle Verze,	in piatti	10
Fiadoncelli di Morona numero 100,	in piatti	10
Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con per- sutto		



futto tagliato minuto,	in piatti	10
Di Salsa reale,	piatti	10
Di Lonza,	piatti	10
Tortore in bruodo lardiero 40.	in piatti	10
Di Gelatia con polpe di Fagiani, et Pernici	sotto piatti	10
Tortelle di Pome 10.	in piatti	10

Poi nella terza uiuanda furono

Farate 10. alte senza spoglia sopra, con 'Zucchero fino,  
in piatti 10

Pastelletti 40. d'Ostreghe,	in piatti	10
Pastatelle 90. di pastume d'Offelle,	in piatti	10
D'Vua fresca,	piatti	10
D'Oliue,	piatti	10
Di Pistacchi, & Pignoli mondi	piatti	10
Pere guaste,	in piatti	10
Di Butiro lauato stampato in piu arme, con cannellini con fetti sopra,	piatti	10

Nella Quarta uiuanda furono portate

Ostreghe 500.	in piatti	10
D'Hipocras,	Coppe	30
Arancie 30. e peuere,	in piatti	10
Zaldoni 500.	in piatti	10

E Quiui si leuò ogni cosa di Tauola, & un Mantile, &  
poi si diede Acqua Odorifera alle mani, & giunsero,

Di Confettioni bianche libre 10.	in piatti	10
Di Confettioni in sciroppo libre 10.	in piatti	10
Coppette 10.	in piatti	10
Stecchi profumati, Saluiette, & Coltelli,	in piatti	10

Poi fu portata la notte questa Collatione.

D



D'Acqua Zuccarata boccaline	numero.	20
D'Vua fresca	piatti	10
Di Pome Dece	piatti	10
Di Lattuca, Zuccato, & Cocomeri in sciroppo	piatti	10



**C**ENA CHE FECE IL CONTE Galeazzo Estense Tassone al= lo Illustrissimo & Eccellentissimo Si= gnor Duca nostro, & ai Reueren= disimi Cardinali, il Cardinale Saluia= ti, & il Cardinale Rauenna, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne che furono al numero di cinquantauno alla prima Tauola, & fu di dominica nel Carneuale del 1537

Apparata la Tauola con dui mantili, e Saluiette, e Sa= lini, & coltelli, & tondi, li furono poste le sottoscritte rob= be sopra, cio è

Pane intorto uno, & un Boffetto per persona, & un pezzo di Marzapane biscottato, & un mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella Prima uiuanda furono

D'Insalata di Ramponzoli, Crescione, cime di radicchi, & Cedro.

piatti 32

D'Insalata d'Vua passa, & Cappari

piatti 32

Pastelli grandi doue era un mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette.

in piatti 14

Di polpe di Capponi, & fette di Mortadelle coperte di mangiar bianco, e Zuccaro fino sopra

piatti 14

Pastatelle. 14. grandi di pignuoli, & Vua passa tagliate



*in quarto*      *in piatti* 14  
Di Salami cio è Persutto trinzato, & lingue in sette piat-  
ti 14

Fagiani 14 arrosto freddi smembrati in piatti 14

E si diede Acqua odorifera alle mani, doppo questa prima uiuanda, & si assetò ogn'uno, & poi uenne la Seconda in cui erano

Piccioni Casalenghi. 28. & 28. Pernici in bassetta, in  
piatti 14

Pernici. 56. arrosto con Narancie 28. spaccate in piatti 14

Conigli. 14. Tomafelle. 56. & polpette. 56. accompagna  
te in piatti 14

Di petti di Vitello pezzi. 14. pieni alla Lombarda con sa  
lami. 14 in piatti 14

Pastelletti piccioli. 56. di Pippioni in pezzi alla Francese  
in piatti 14.

Cenghiali in Ongaresca in pezzi in piatti 14

Capponi grafi allefi con fette di pan sotto, & 14. morta  
delle gialle in piatti 14

Di Salsa Certosina dolce in piatti 14

Poi uenne la Terza uiuanda: & furono portati

Fagiani. 28. arrosto con limoni tagliati sopra in piat. 14

Piccioni 28. in mirasto in piatti 14

Pernici 5 6. arrosto con Camellino sopra in piatti 14

Anadre 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana in  
piatti 14

Fiadoni 5 6. piccioli di frumento passato. in piatti 14

Pauoni 14. imbrocciati. in piatti 14

D ij

Lonza di Vitello in cauezzi 14. con salsa negra Francese  
sopra,

in piatti 14

Di Mostarda.

piatti 14

Nella Quarta erano

Ostreghe 350. fritte, coperte di Salsa forte, in piatti 14

Di Gelatia Francese, in piatti 14

Fiordeligi grandi 14. in piatti 14

Pastelli 14. grandi pieni di pere guaste, in piatti 14

Tegole di Fagioli 140. di pasta reale finte fritte piene di

Marzapane, in piatti 14

Di Guanti, piatti 14

D'Vua fresca, piatti 14

D'Oliue, piatti 14

E nella quinta uiuanda furono portate

Ostreghe 1000. in piatti 44

Di Lattemele, piatti 51

Di Zaldoni. piatti 51

E Quiui si diede Acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Coppette 14. rotte, in piatti 14

Di Confetti in sciroppo, piatti 14

Di Pignuoli, & Pistacchi mondi lauati d'Acqua rosata,

piatti 14

Di Marene, & Gelatia di Codogne mastellette 56. in

piatti 14

Stecchi profumati, Saluiette, e Coltelli.

E la Collatione per la notte fu di Confettioni diuerse, frutte e acqua Zuccherata.





**D**ESINARE CHE FECE  
IL Conte Federigo Quaglia, allo il-  
lustrissimo Signor Duca di Chiartres  
et alle Damigelle di Madamma sua Co-  
sorte, et allo ambasciatore del Re Chri-  
stianissimo, et ad altri Gentil'huomini Francesi, che furo-  
no al numero di Vinti à Tauola, et fu di Sabbato, alli  
28. di Maggio 1530.

Apparata la Tauola con due Mantili, e Saluiette, Sali-  
ni, e Coltelli, et un Tondo per persona, se li posero le rob-  
be sottoscritte sopra,

Vna Crescentina di Butiro, et uoua, et Zucchero per  
persona, et un Pane intorto,

Sosamelli uno, et un pezzolo di Marzapane biscotta-  
to per persona,

Fioretto di latte uno per persona, in piatti 20

Puine di butiro 12. in piatti 6

Di Zucchero fino pisto libre 2. con Cucchiari, in piatti 6

Di Frauole, piatti 6

Di Sparagi, piatti 6

Di Cauiaro fresco, piatti 6

D' Anchioe. piatti 6

E poi si diede acqua odorifera alle mani, et fatto questo  
uenne la prima uiuanda, nellaquale erano.

Di Sturione fritto sette 24. con arancie Zucchero e Cannel-  
la, in piatti 6. Voua fresche col guscio 40. in piatti 6

Passaratti 24. fritti accarpionati caldi, in piatti 6

Gambari grossi 300. in piatti 6

Tartarette 6. alla Francese, in piatti 6

D iij



Ritortelli D'Voua 24 alla Fiorentina pieni con Zucca-  
 ro & cannella sopra in piatti 6  
 Di farro col latte, & Zuccaro piatti 6  
 Di frittelle con fior di Sambuco piatti 6  
 Poi uenne la Seconda uiuanda in cui erano  
 Tenche. 6. riuerscie in Tiella piene, con sapore. in piat. 6  
 Di Sturione pezzi 12. & 12. pezzi di Luccio allesti con  
 salsa in piatti 6  
 Chieppe. 6 in su la grattella in piatti 6  
 Di Ruuia in Minestra con pezzi di marzolini piatti 6  
 Lucci 5. nello spiedo pieni con sapore francese. in piat-  
 ti 6  
 Fiadoncelli. 50. in piatti 6  
 Di Tortelle brusche di code di Gambari, e milze di Lucci,  
 & altre richieste di pesce. numero. 6. piatti 6  
 Di Suppe di Marene piatti 6  
 Poi nella terza uiuanda furono,  
 Di Code di Gambari fritte col sapore francese piatti 6  
 Di Miglioramenti arrosto con Zuccaro, & Cannella.  
 piatti 6  
 Di Zangarinelli fritti con Camelino sopra piatti 6  
 Di latte di Sturione, & milze, & altre richieste fritte piat-  
 ti 6  
 Chieppe 6. alleste in uin bianco dolce in piatti 6  
 Torli d'Voua 48. ne i piatti alla Francese, con Zuccaro  
 & canella sopra in piatti 6  
 Tortelle 6. di Rouiglia in piatti 6  
 Di Mangiar bianco di Luccio piatti 6  
 E nella quarta uiuanda furono,



Di cirlegie	piatti	6
Giuncate 6. grandi in herba con Anesi confetti in piatti	6	
Carchioffoli. 40. con sale, & Peuere	in piatti	6
Suppe di Pere moscardine sei	in piatti	6
D'Oliue	piatti	6
Di lattemele	piatti	20
Neuole, & Zaldoni 400.	in piatti	20

E quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua Odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è

Di Confettioni sciroppate	piatti	6
Di Marene coperte di Zuccaro, con foglie	piatti	6
Di Pistacchi, & Pignuoli confetti bianchi	piatti	6
Stecchi profumati tanti quanti fu di bisogno.		



ENA PRIVATA CHE IO feci all' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Don Hercole Patron mio Offeruandissimo, in casa mia il giorno di Sant' Antonio, che fu alli 17. di Gennaio. 1643. doue furono 20. a Tauola laquale passò della sottoscritta maniera, senza Vitello, & senza Capponi.

Apparata la Tauola con due Mantili, se li posero Salmiette, Coltelli, et Salini sopra, essendo le lucerne d'Argento della Corte attaccate al solaro, e poscia Vn Pinzoncino, e una Brazzatella di latte per persona.

D'Insalata di Cime di Radicchi, Creson, & altre mescolanze una per persona	piatti	20
Di Sanonea prese 24. grandi dorate	in piatti	6

D iij







Fiadoncelli di morella 48.	in piatti	6
Di Riso alla Ciciliana sottofatti, con torli d'Voua, piat.	6	
Di Salsa uerde, dolce,	piatti	6
Poi uenne la Terza Viuanda à questo modo,		
Pauoni imbroazati 6.	in piatti	6
Caprettini di latte pieni arrosto,	in piatti	6
Pernici sei in pezzi nel mirasto,	in piatti	6
Fiadoni piccioli 24. pieni di pastume della Cremma,	in	
	piatti	6
Di Gelatia torbida con polpe di pernici sotto,	piatti	6
Di pere guaste,	piatti	6
Di Mostarda.	piatti	6

Nella Quarta uiuanda erano,

Ostreghe 300. con Arancie e Peuere,	in piatti	10
Di lattemele,	piatti	20
Di Zaldoni.	piatti	20

Le frutte furono,

Tartuffole cotte nel Vino bianco, & poi soffrite in fette con succo di Arancie & Peuere sopra,	in piatti	6
D'Vua fresca,	piatti	6
Di Fere Caroelle,	piatti	6
Di Formaggio Parmegiano,	piatti	6
Di finocchi & altri frutti nell'aceto,	piatti	6
Di Pistacchi, & Pignuoli mondi lauati in acqua rosa,	piatti	6
Cardi 24. con Peuere & Sale.	in piatti	6

E qui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le Confettioni, cio è,



Di Confettioni di uarie sorti in sciroppo libre sei	in p.	5
Di confetti bianchi di piu sorti, lib. 6	in piatti	6
Di Cedri coperti di Zuccaro	piatti	6
Saluiette bianche & Coltelli	in piatti	6
Stecchi profumati numero. 30	in piattelletti	6



**C**ENA CHE fece il Magnifico Conte Pauolo di Costabili, allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Signori, & Gentilhuomini, & Gentildonne, si Ferraresi, come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di 46. à la prima Tauola, e fu la domenica di Carneuale. 1540.

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Saluiette, Salini, Coltelli, e una Bracciatella tagliata, e un pane intorto per posta.

Capponi. 12. in Pastello smembrati crudi e poi cotti in Pastelli  
in piattelli 12

D'Insalate di polpe di Pauoni con Cedro tagliato. p. 24

D'Insalata d'Indiua con cime di Radicchi  
piatti 24

Di Formaggio Parmegiano  
piatti 12

Lombi 12. di Lepore arrosto freddi smembrati  
in piattelli 12

Poi si diede Acqua odorifera alle mani, & uennero

Fagiani 24. & Pernici 48. con Narancie 36 in p. 12

Pippioni casalenghi 48. Tomafelle 100. accõpagnati, in



in piattelli. 12

Fegati di Capponi fritti 80. Salsiccia gialla in pezzi 46.

Latticini di uitello 40. fritti cun Zuccaro in piatelli 12

Capponi 12. appastati, e pezzoli 12. di petto di Vitello  
nella uernaccia, & persutto minuto. in piatelli 12

Pastelli 12. di Pippioni grandi Francesi in piatelli 12

Di Riso Turchesco in piatelli 12

Mantegate 12. in piatelli 12

Di Lepore in peuerata. piatelli. 12

Di arancie & Limoni. piatelli 12

Poi uenne la Seconda uiuanda in cui erano,

Pastelli grandi 12. pieni di polpette in piatelli 12

Pernici 24. e pippioni casalinghi 24. nelle Verze con

Zambudelli sei in fette piattelli. 12

Caprettini arrosto integri pieni in piatelli 12

Di Capirota di polpe di Capponi in piatelli. 12

Torte picciole di Zaldoni 12 in piattelli 12

Anadre appastate coperte di sapor bianco, & grane di pa  
mi granati in piattelli 12

Di Gelatia torbida con Vnghielle, orecchie, e Musetti di  
porco. piattelli 12

Capponi 12. arrosto imbroacciati, & 12. Conigli.  
in piatelli 12

Nella Terza uiuanda furono

Porchette di latte 12. arrosto in piattelli 12

Di Lonza di Vitello, cauezzi 12 in piatelli 12

Pastelli di Cibibo, e Pere guaste grandi in piatelli 12

Arme diuerse alla Tedesca fritte con Zuccaro.  
in piatelli 12



Pastelli d'Ostreghe 12. grandi,	in piattelli	12
Di Mostarda,	piattelli	12
D'Oliue,	piattelli	12
D'Vua fresca.	piattelli	12

E quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani poi uennero le Confettioni, cio è

Di Codognata in gelatia mastellette 16.	in piattelli	12
Pignuoli confetti & Anime comuni confette,	in piatti	12
Cedro et scorze di limoni, et altri frutti sciroppati,	in p.	12
Saluiette bianche, & coltelli,	in piatti	12
Stecchi profumati quanto fu di bisogno.		

**D**ESINARE CHE PECE LO Illustrissimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto 1530. Allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ciartres, & allo Illustrissimo, & Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco da Este Fratelli, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne Ferraresi, & altre, che giunsero in tutti al numero di Nouantaquattro alla prima Tauola.

Apparata la Tauola di due Mantili, si posero le Saluiette, i Salini, et Coltelli, Poi pane intorto di Latte, e Brazzelle una per posta, & un Marzapanino biscottato.

Fichi di piu sorti.	in piattelli	25
Capi di latte uno per persona,	in piattelli	25
Melloni 125. in piatti 25.	in piattelli	25
Marzolini 50. e Formaggio Parmegiano accompagnato.		



in piattelli 25  
 Poi si diede acqua odorifera alle mani, & uenne la pri  
 ma uiuanda tale,  
 Di Coradelle d'Agnello, e capretto piene alla Francese,  
 arrosto, piattelli 25  
 Figatelli di Pollastri, Pauari, & Anarazzi, e coglioncini,  
 Creste, e latticini di uitello, e 100. sette di persutto frit  
 te, con Zuccherò e Cannella sopra accompagnate in  
 piattelli 25  
 Pollastri in baffetta 50. e Pipioni casalinghi 50. accompa  
 gnati, in piattelli 25  
 Pizze sfogliate 25. in piattelli 25  
 Di petti di Vittello, pezzi 25. in bruodo giallo con pezzi  
 25. di Persutto, e sette di pan sotto, in piattelli 25  
 Pollastri arrosto 50. pernigonzelli 50. accompagnati,  
 in piattelli 25  
 Di Carabatia di Zucche, piattelli 25  
 Pastelli piccioli 100. di Cibibo, Datteri, & Vua passa,  
 in piattelli 25  
 Arancie, & Limoni.

Nella Seconda uiuanda furono,  
 Conigli 50. Polpette 200. accompagnati, in piattelli 25  
 Di Vitello in pezzi, cio è Petti allesti coperti di sapore biā  
 co, e fiori, piattelli 25  
 Anarazzi arrosto 50. coperti di brognata, & pignuoli  
 mondi sopra, in piattelli 25  
 Pastelli sfogliati 25. di Pippioni grandetti, in piattelli 25  
 Minestra bianca di Pouina di butiro passata, e Zuccherò  
 fino e acqua rosa, in piattelli 25



Pauaretti 25. nella Tiella in piattelli 25

Nella Terza

Spalle di Vitello, & Castrone 25. imbroacciate, con Re-  
ti, & Osmarino sopra in piattelli 25

Casatelle 200. di frumento in piattelli 25

Pippioni 100. nelle Zucche con 25. Zambudelli in pez-  
zi. in piattelli 25

Pastelli di Pere, e brogne. 25. grandi accompagnati  
in piattelli 25

Di Suppe dorate piattelli 25

Polpette 200. in sapore in piattelli 25

Nella Quarta uiuanda erano,

Capponi 25. arrosto con Limoni tagliati sopra in p. 25

Di Lonza cauezzi 25. in piattelli 25

Pauoni 25. tra grandi, e piccioli in piattelli 25

Tortelle 25. di Ruuia in piattelli 25

Di Guanti piattelli 25

Di Gelatia chiara piattelli 25

Poi uenne la Quinta uiuanda, cio è

Ostreghe 1500 in piattelli 50

Arancie, e Peuere in piattelli 25

Giuncate 25. grandi nell'herba con Anesi, in piattelli 25

Lattemele in piattelli 50

Di Zaldoni piattelli 50

Di Persiche di piu sorte piattelli 25

Di Pere, e Finocchietti piattelli 25

Carchioffole 100 in piattelli 25

E Quiui si leuò uno Mantile, & ogni altra cosa di Ta-  
uola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi uennero le



Confettioni, tra le quali erano

Di Confettioni scioppate	piatelli	25
Confettioni bianche	piatelli	25
Di Marene in Zuccaro, mastellette 50	piatelli	25
Saluette, bianche e Coltelli	in piatelli	25
Stecchi profumati.	in piatelli	25



**C**ENA DI CARNE, E PESCE, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, allo Illustriſſimo Signor don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendiſſimo Archiepiſcopo di Melano ſuo Fratello, et altri Gentil'huomini, e Gẽtildonne, che giunſero al numero di 74. alla prima Tauola, et queſto fu una domenica di Carneuale dell' Anno 1524. & paſſò di queſta maniera, cio è

Apparata la Tauola con due Mantili, ſi poſero le Saluette, i Salini, & i Coltelli, & Boſſettini quattro piccioli di latte, e uno Pignocato di piſtacchi dorato per poſta.

Fagiani, 25. freddi ſmembrati in piatelli 20

D'Inſalata di lingue di bue miſalte, incaſonada in fette  
piatelli 20

Di fette di Mortadelle fritte con Zuccaro, e Cannella ſopra  
piatelli 20

D'Inſalate in Paſtelli diſcoperti 37. di Tartuſſole, e Capari  
piatelli 37

D'Inſalata di Meſcolanze, e Ramponzoli, e Cedro.  
piatelli 37

E Quiui ſi diede acqua odorifera alle mani, & poi uen



ne la prima uiuanda tale .

Pernici 80. arrosto con Tomaselle 200. e arancie sopra  
accompagnate, in piattelli 20

Teste picciole di capretto spaccate, e d'agnello dorate 80.

Fegadetti 80. di Capretto fritti, con di Salsiccia gialla, lib.  
10. in piattelli 20

Tordi 80. Polpette 120. Tortore, 80. accompagnate  
in piattelli 20

Capponi appastati 20, aleffi, con 10. Salami in quarti, con  
fette di pan sotto, in piattelli 20

Fiadoni piccioli d' Voua, e formaggio, e Zucchero 80. in  
piattelli 20

Carpioni 100. fritti con limoni tagliati sopra, in piat-  
telli 20

Code di Lucci in dobba fritte 20 in piattelli 20

Di Rombi grandi in pezzi in potacchio, piattelli 20

Di Raine alleffe coperte di sauer bianco & incarnato, im-  
presa del Reuerendissimo nostro, piattelli 20

D'Vua fresca laquale stette sempre in Tauola, piattelli 20

Poi giunse la seconda Viuanda, cio e

Fagiani arosto 40. con salsa bastarda, in piattelli 20

Capponi 20. coperti di Tortelletti, in piattelli 20

Petti d' Agnello, e Capretto 20. pieni alla Lombarda, e lat-  
tesini di Vitello, in piattelli 20

Conigli 40. Francolini 20. coturnici 20. accompagnate,  
in piattelli 20

Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di Cibibo, e Datte  
ri 80. in piatti 20

Di Varuoli in morelli sottostati, in piattelli 20

Di Sar=



Di Sardoni del lago, fritti caldi con arancie, in piattelli 20

Orate 80. in Aceto, in piattelli 20

Di mangiare bianco, piattelli 20

E poscia fu portata la Terza uiuanda,  
nella quale erano,

Caprettini di latte arrosto pieni nu. 20. in piattelli 20

Lonze in cauezzi numero 20. in piattelli 20

Pauoni imbroacciati numero 20. in piattelli 20

Di Lepori in bruodo nero, piattelli 20

Pastelli di Trutta numero 20. in piattelli 20

Di pescaria minuta, piattelli 20

Di Gambari pieni, piattelli 20

Di Gelatia di pesce, piattelli 20

Di Salsa di Pauo, piattelli 20

D'Oliue, piattelli 20

Nella Quarta uiuanda furono,

Tortelle 20. di pome, in piattelli 20

Di Pastadelle di Marzapane, piattelli 20

Di Pere guaste, e Pome in pastelli grandi, piattelli 20

D'Astesi di mare gradi con un mottetto à oro, in schiena,  
che diceua Vsqe, e piu non se ne trouò, piattelli 12

Suppe di Calcinelli, in piattelli 20

Maccheroni Napoletani di pasta reale fritti, con mele, &

Zucchero sopra, in piattelli 20

Pere Caroele 100. in piattelli 20

Di Formaggio piacentino, piattelli 20

Di lattemele, piattelli 20

Di Neuole, e zaldoni, piattelli 20

Et poi fu portata la Quinta uiuanda, nella quale erano,

E



D'Ostreghe. piattelli 20

Arancie 100. tagliate in pezzi, e peuere, in piattelli 20

E Quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di Ta-  
uola, & si diede l' Acqua alle mani, & si portarono,

Coppette 20. in pezzi, in piattelli 20

Toroni 20. in pezzi, in piattelli 20

Di Confetti scioppati libre 20. in piattelli 20

Di codogne e Gelatia Mastellette 80. in piattelli 20

Saluiette, e Coltelli, in piatti 20

Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

La collatione della notte fu di cōfettioni in scioppo, e biā  
che, e Pome & acqua Zuccarata, con Coltelli e Saluiette.



ENA CHE FECE IL MA-  
GNIFICO Conte Giulio Sacrato,  
all' Illustrissimo Signor Duca di Chiar-  
tres, & al Reuerendissimo Archiepi-  
scopo di Melano, & all' Illustrissimo  
Signor Don Francesco Fratelli, & altri Gentilhuomini, et  
Gentildonne, che furono al numero di quaranta alla prima  
Tauola, e fu di Giobbia 1530. nel Carneuale.

Apparata la Tauola con dui mantili, l'uno sopra l'al-  
tro, se li posero sopra le robbe sottoscritte cio è Saluiette,  
piegate à uarie foggie, e sopra ciascuna era uno Mazzolo  
di fiori di seta, & d'Oro profumati, Boffettini sei per per-  
sona, e uno Zuccarino da Monache,  
Di Marzapani biscottati pezzi 40.  
Insalata di Cappari tartuffole, e Cibibo, una per persona



Insalata d'Endiuiua Cime di Radicchi, e cedri tagliati minu-  
ti, una per persona,

Pastelli di Fagiani caldi 10. piattelli 10

Lingue di bue salate in pezzi tagliate, in piattelli 10

Di polpe di Capponi arrosto in fette fritte con succo di Li-  
moni, e Limone tagliato, e Zucchero, e peuere sopra,  
piatti 10

Poi diedero l'Acqua odorifera alle mani, & nella  
Prima uiuanda, furono,

Tomaselle 60. polpette 60. Quaglie 40. accompagnate,  
in piatti 10.

Pernici 40. arrosto, con arancie, e Zucchero, e Cannella,  
sopra, in piatti 10

Anadre domestiche appastate, coperte di Tortelletti, nu-  
mero 10. in piatti 10

Di Ceruo in brodo nero, con Mandole tagliate minute so-  
pra, piatti 10

Pastelli di Pome guaste 10. in piatti 10

Tortelle brusche di fegadetti, e laticini di vitello 10. in  
piatti, 10

Pippioni casalinghi in bassetta numero 40. in piatti 10

Gelatia torbida con polpe di capponi sotto, in piatti 10

Nella seconda,

Fagiani 10. arrosto imbroazzati, con pezzi 20. di Sal-  
siccina gialla, con salsa di Pauo sopra, in piatti 10

Pernici all'Allemana stufate nelle pignate 20. in pezzi,  
in piatti 10.

Di petti di Vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. in bro-  
do con Mortadelle gialle accompagnate, in piatti 10

E ij



Tortelle di pane numero 10.	in piatti	10
Di Lonza cauezzi 10.	in piatti	10
Pastelli di Codogne 10.	in piatti	10
Di Guanti,	piatti	10
Di Salsa uerde dolce.	piatti	10

Poi giunsero alla terza uiuanda,

D'Oliue,	piatti	10
D'Vua fresca,	piatti	10
Di Pere caroele, e Pome paradise,	piatti	10
Di Formaggio,	piatti	10
Pastelli grandi d'Ostreghe nu. 10.	in piatti	10
Ostreghe 200. fritte, coperte di Camelino,	in piatti	10
Vermicelli di buttiro lauato in acqua rosa, e zucchero, con zucchero fino sopra,	in piatti	10
Di Lattemele,	piatti	20
Di Neuole, & Zaldoni.	piatti	20

E Qui si leuò un mantile, & ogni altra cosa di Taou-  
la, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le  
Confettioni, cio è

Di Confettioni in sciroppo libre 8.	in piatti	10
Di Codogne in quarto Mastellette 10. di Marene in Gela tia mastellette 10. accompagnate,	in piatti	10
Di Brogne in sapore Mastellette 10. con Persiche confet te intorno accompagnate,	in piatti	10
Coppette picciole 10.	in piatti	10
Coltelli, e Saluiette bianche, Stecchi profumati.		

Poi uenne la Collatione per la notte, cio è  
Confettioni bianche, et in sciroppo, & acqua zuccherata,  
con Saluiette e Coltelli.





DESINARE CHE FECE IL  
Magnifico Cōte Bonifatio Beuilacqua, à  
Lāzagallo di Sabbato alli 8. di Settēbre  
1531. il giorno della natiuità della Glo  
riosa Vergine. Allo Illustrissimo & Ec  
cellentissimo Signor Duca di Chiartres & all' Illustrissima  
sua Consorte, & al Reuerendissimo Arciuescouo di Mila  
no, e à Monfignore di Sā Benedetto, Imbasciatore del Re  
Christianissimo, & al Conte Hannibale di Nuuolara, et al  
Conte Claudio Rangone, e altri Gentil'huomini, et Gentil  
donne, che alla prima tauola furono al numero di 74. ol  
tre iquali si diede la prouisione per la Illustrissima Mada  
ma, e sua Famiglia, allaquale si fece la cucina da sua posta,  
e doppo il disinare andarono oltre Po, ad una Caccia di  
Cingiali, a Marara, (Anchora che esso Conte non hauesse  
hauuto tempo di poter mandare per Trutte, e Carpioni, et  
altri pesci, à i Laghi.)

Apparata la Tauola con due Mantili, si posero le Sal  
uiette, Coltelli, e Salini, fu posto sopra essa,

Pan intorto, un per persona, & una Bracciatella,

Marzapanino picciolo biscotato, un per persona,

Di fichi, piatti 20

Meggiete accarpionate con foglie di Lauro sotto e sopra,  
in piatti 20

numero 60. in piatti 20

Pastelli d' Anguille 20. in piatti 20

Pastelletti 80. sfogliati piccioli pieni di faro, alla Turche  
sca, in piatti 20

Puine di butiro 40. nelle puinarole, con Zucchero fino so  
pra, in piatti 20

E ij



Voua piene schiappate 100. con sapore sopra, in piatti 20.

Quando si diede acqua odorifera alle mani, e uenne

La prima uiuanda, cio è,

Tartarette 20. alla Italiana, in piatti 20

Orate 80 fritte con arancie 40. spaccate sopra i piatti, in piatti 20.

Di Meggie in brodetto alla Comachiese, piatti 20

Code di Luccio grandi in dobba fritte numero 20. con Limoni tagliati, peuere, e aceto sopra, in piatti 20

Ritortelli alla Milanese, grandi e pieni numero 20. in piatti 20.

Di Maccheroni alla Napoletana cotti nel latte, con butiro

& Cannella Zucchero e formagio sopra, piatti 20

Suppe di brogne fresche 20. in piatti 20

Gambari grossi 400. in piatti 20

Poi seguitò la Seconda uiuanda, & furono portati,

Rombi 20. Passare 40. fritte, coperte di sapore giallo Imperiale, in piatti 20

Pastatelle d'uuua passa, datterì, e pignuoli 120. in piatti 20

Lucci 20. pieni, arrosto nello spiedo con sapore di sabba, e

Aceto e presemoli sopra, in piatti 20

Di Tortelli alla Lombarda, piatti 20

Di Carabazzata di Meloni, in piatti 20

Di Raine grosse allesse, pezzi 40, coperti di sapore bianco, in piatti 20

Di Pere guaste, piatti 20

Ceuiali aperti misalti fritti caldi numero 80. in piatti 20

Dopo la quale uenne la Terza uiuanda, in cui erano,



Tortelle 20. di fagioli,	in piatti	20
Fritade di Cauiario 20.	in piatti	20
Di Guanti,	piatti	20
Di Minestra di Luccio,	piatti	20
Di Tomafelle da pesce,	piatti	20
Di Gelatia chiara,	piatti	20
Pastelli 20. d'Ostreghe,	in piatti	20
Di Vermicelli di butiro lauato d'acqua rosata, & Zuc-		
chero,	piatti	20
Di lattemele,	piatti	74
Di Neuole, e Zaldoni.	piatti	74

Poi giunsero le frutte, cio è,

D'Vua di piu sorti,	piatti	20
Di Persiche,	piatti	20
Di Pere,	piatti	20
Di Formaggio,	piatti	20
D'Oliue,	piatti	20
Di Mandole, e Pignuoli mondi lauati in acqua rosata,		

piatti 20.

Di Codogne in quarto cotte in pignata con uino dolce,		
Zucchero e Cannella sopra,	piatti	20
Di Stecchi profumati.	piatti	20

E Quiui si leuò un Mantile, & ogni altra cosa di Ta-  
uola, & si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono  
portate le Confettioni, tra le quali erano,

Di Confetti sciroppati di uarie sorti, lib. 15. in piatti	20
Mastellette di Marene 20. Mastellette di brogne 20. di	
Gelatia di Codognata, Mastellette 20. in piatti	20
Coltelli, e Saluiette,	in piatti 20

E iij



E Quiui fu fatta una Musica di Voci, e Stromenti.



**F**ESTINO FATTO ALLI  
14. di Febraio 1548. che fu il giorno  
di Carneuale, per me Christophoro, in  
casa mia, all' Illustrissimo & Eccellentissi-  
mo Signor Nostro, all' Illustrissimo Si-  
gnor Prencipe, et ad altri Signori, Gentil'huomini, e Gen-  
tildōne, che furono al numero di Vintisette alla prima Ta-  
uola, doue si fecero sette piatti di uiuanda, come appresso  
serà notato.

In prima fu recitata una comedia in sala, doue era una bellissima Scenetta, laquale era finta Venetia . La Comedia era intitolata, la Notte, opera di M. Girolamo Parabosco, da Bologna. Laquale fu molto piaceuole, ridicula, e bene recitata con le sue Musiche , et intermezzi opportuni e necessarij. laqual Comedia si comincio a hore 24. e fini a hore. 3. & mezza di notte . E finita la Comedia fu apparecchiata una tauola, con le sotto scritte robbe, cio è ,

Prima due mantili l'uno sopra l'altro furono posti sopra la Tauola, laquale ara allumata da quattro lucerne d'Argento di sua Eccellentia, attaccate al solaro per non li impedire la uista, & sopra ui erano quattro Salini d'Argento.

Vna Saluietta, e Coltello, un pane intorto, et una Crescē  
tina di butiro, Zucchero e torli d' Voua per persona.

Insalata di cime di Radicchi, Endiuiu, Ramponzoli, & al-  
tre messedancie, piatti nu. 16

Insalate di Polpe di Pauoni, e Cedri tagliati con Aceto ro  
sato, e Zucchero, e poco Penere, piatti 26



Salami in fette, e Lengue salate, e Persutti accompagnati.

piatti nu. 7

Fiadöcelli d' Vua passa, Cibibo, Pignuoli, e Salame nu. 48.

piatti nu. 7

Polpette asciutte arrosto piene, coperte di Salsa reale,  
numero 48.

piatti nu. 7

Suppe d' Vua passata coperte di Zucchero e Cannella,

piatti nu. 7

Pernici numero dodici arrosto nel mirasto in pezzi, in  
piatti nu. 7.

Pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di mägjar  
bianco, numero 28.

piatti nu. 7

Ceruellati ducali num. 7. e bole di Cinghiale, e latticini di  
Vitello fritti, accompagnati,

piatti nu. 7

Piccioni Casalenghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti, nu-  
mero 28.

piatti nu. 7

Qui si diede acqua odorifera alle mani, e stettero un  
pezzo sopra questa uiuanda poi si leuò l'insalata, e Salami,  
e uenne l'altra uiuanda.

## ALTRA VIVANDA.

Pollastrelli numero 28. e Tomaselle numero 30. accom-  
pagnate,

piatti nu. 7

Capponi senza ossa numero 7. con Salami di carne in fette  
spaccati, con fette di pan sotto,

piatti nu. 7

Fagianari arrosto numero 7. e morelli num. 28. di Salsiccia  
gialla accompagnati,

piatti nu. 7

Suppa dorata reale,

piatti nu. 7

Tortelle brusche di fegatelli, & altro, con Zucchero e  
Cannella dentro, & di sopra, piatti numero 7  
Caprettini di latte integri, arrosto pieni nu. 7. piatti nu. 7.  
Vn Pauone arrosto in pezzi, coperto di sapore bianco,  
salsa e Mostarda, Impresa di sua eccellentia, piatti nu. 7  
Tortelletti ne i piatti con Zucchero e Cannella sopra piat  
ti numero 7

### ALTRA VIVANDA.

Petti di Vittello pezzi nu. 7. pieni, e poi sotto stati con Sa-  
lami di fegato arrosto aperti 7. piatti nu. 7  
Polpette in brodo nero, con Pistacchi sopra, piatti nu. 7  
Porchette di latte piene arrosto nu. 7. piatti nu. 7  
Lingue di Manzo in dobba di Maluagia arrosto nu. 7. e  
Lombi nu. 7. arrosto accompagnati in detta dobba, piatti  
numero 7.  
Capirota morella con fette di pane, e polpe di cappone sot  
to, piatti nu. 7  
Fiadoni piccioli sfogliati pieni de pastume delle offelle nu  
mero 35. piatti nu. 7  
Tortelli di Pome in fette alla Tedesca, con Zucchero e  
Cannella numero 7. piatti nu. 7  
Pastelli di Ostreghe grandi numero 7: piatti nu. 7  
Ostreghe numero 400. con arancie, e peuere, piatti nu-  
mero 20.

### FRUTTI ET ALTRO.



Gelatia Italiana con robba, e foglie di Lauro,	piatti nu.	7
Oliue,	piatti nu.	7
Vua fresca,	piatti nu.	7
Pere guaste con Anesi confetti sopra,	piatti nu.	7
Pastelletti di Datteri, e Cibibo nu. 35.	piatti nu.	7
Gioncata contrafatta con Zucchero, e Mandole, e Acqua rosa in loco di latte mele,	piatti nu.	7
Zaldoni piccioli grossetti, num. 140.	piatti nu.	7
Finocchio, & altri frutti in aceto,	piatti nu.	7

Acqua odorifera alle mani, poi uennero  
le sequenti confettioni,

#### CONFETTIONI.

Confettioni in sciroppo di uarie sorti, libre 5. piatti  
numero 7

Confettioni bianche di piu sorti,	piatti nu.	7
Mastellette di uarie sorti nu. 14.	piatti nu.	7
Saluiette, e Coltelli.	piatti nu.	7

Stecchi recamati, e profumati.

Mentre si mangiauano Confetti, La mia Consorte mandò due Cestelli con pachetti di fiori numero 27. tra finti e ueri profumati. Vno all' Illustrissimo Signore Duca, & uno all' Illustrissimo Signore Prencipe, i quali sue Signorie dispensorono fra i comensali.

Mentre si stette dietro à questa burla de i pachetti, fu adacquata, sgõbrata, e spazzata la Sala, e andorono à balare, et balorno fino ad hore noue. Alle hore 9. fecero una Collatione d' Acqua Zuccherata, Vua fresca, e Pome & altre cosette. Poi ogn'uno andò à casa sua ben sotisfatto.

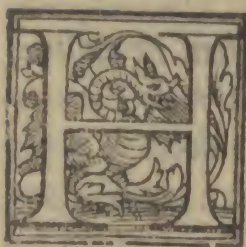


**O**RA è da sapere che ne i Banchetti del Carneuale sempre si facea alcuna festa inanti, ò Torniamento, o Giuoco di Calejelle, o che si fosse, o si combattea la Sbarra, ò un Castello, o si facea la festa del Porco, o cose altre simili, ch'io per piu tosto ispedir mi non ho uoluto narrare.

Et manco mi sono affaticato in narrare le sorti di uini, per che ad ogn'un se ne daua di quello che addimandaua, o lo uolesse bianco, o nero, o dolce, o brusco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciascuno 6. circa &c. questo si faceua promissione del tutto.

Ne mi affaticaro altrimenti in descriuere altri Banchetti, perciò che questi mi paiono à bastanza, egli è uero, che si potranno fare maggiori, o minori, in andare piu uolte, ò manco alla Cucina, & in portare piu uiuanda per uolta o meno, e potranno uariare da Carne, e da Pesce, tanto quanto parerà, come à pieno mostrerà à ciascheduno, la uarieta delle uiuande nel 3. Libro, & il modo di condirle ma questa però è la somma del tutto.





AVENDO NEL PRECEDENTE ragionamento, descritto molti, & diuersi Conuiti, ne i quali intraueniuano molte uiuande, Composte uariamente di diuerse cose, per dare chiara notitia di fare ogni grande, o picciolo conuito, si di grasso, come di magro, secondo la commodita, e uarietà de Tempi, o de Paesi. E necessario ancora ch'io mostri, come si debbano comporre tutte le predette uiuande, & altre molte, che ui si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbbano essere meno di trecento e trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potra acconciamente, & horreuclmente imbandire ogni gran cōuito di qualunque Prencipe si uoglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi e misure, lequali si debbano poi uariare, come richiedera la quantita di che si uorranno fare. Doue è da sapere che se fosse alcuno Gentil'huomo mezzano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col Terzo meno de Zuccheri & spitiarie, & ancora colla metà di dette robbe, nelle quali però tutte si deue questo offeruare, che li sia sempre il conueniente sale, cōmune condimento in ogni uiuanda. La onde se fosse etandio alcuno, à cui grauasse la spesa del Zucchero nelle compositioni, nelle quali è bisogno uole, deue sapere che si potria fare ancho con mele, saluo se non fossero ò mangiari bianchi, o Risi Turcheschi, o Torte bianche, o sapori bianchi ò cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate. Li altri tutti senza il Zucchero in ogni modo si potranno fare, egli è ben uero, che come nelle Gelatie, nelle Genestrate, nelle Suppe dora=



te, nelle sfogliate doppie ne i Pastelli sfogliati, & molte al  
tre uiuande piu si cōuiene il Zucchero ch'el mele, Pure chi  
uolessse limitar la spesa, potrebbe seruire del mele, nelle  
loro compositioni, mettendo però di sopra à tutte il Zuc-  
chero, doue si conuiene, Anchora che molte richiedano pri-  
ma il mele, & dopoi il Zucchero, come in ciascheduna chia-  
ramente si farà manifesto. Dellequali prima ch'io incomin-  
cia à ragionare, questo solo è da sapere ch'io non spenderò  
Tempo, o fatica in descriuere diuerse minestre d'hortami,  
o legumi, e in insegnare di frigere una Tencha, o cuocere  
un Luzzo su la grattella, o simili altre cose, che da qualun-  
que uile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo  
parlerò delle piu notabili uiuande, et piu importanti, come  
la seguente nostra Tauola ne potrà dare manifesto segno.  
Nella quale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma  
prima ragionamo del pane, delle Brazzatelle, & de Sofa-  
meli, e Mostazzoli di Zucchero, che primieramēte ancora  
s'usano sopra le Tauole.



40

COMPOSITIONI  
DELLE PIV IMPOR-  
TANTI VIVANDE.

PRIMA PER FARE CINQUANTA  
Pani di latte e Zucchero di Oncie noue l'uno.



**L** A T T O Che hauerai la tua Sconza,  
ò leuaturò, pigliarai di fiori di farina bu  
rattata libre 35. et tanto meno, quanto  
meno sarà quella di che hauerai fatto il  
leuaturò, e libre 6. di Zucchero ben bian  
co, e Torli d' Voua 75. e libre 3. d' Acqua rosata, e libre 6.  
di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, e impastarai il tuo  
Pane, auertirai bene, che l'acqua, o latte non scottasse, e  
farai ancora che i Torli d' Voua sian caldetti, & li scalde  
rai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai, il conueniente sa  
le, e farai la pasta, si che non sia ne dura, ne tenera, ma piu  
tosto ch'habbia del saldetto, e la gramarai molto bene, e  
poi farai il tuo pane, e lo lasciarai ben leuare, e lo cuocerai  
con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al  
tuo Giudicio stia bene, e questo pane è piu bello à farlo  
tondo, che intorto, o in pinzoni, sia dopoi piu grande, o piu  
picciolo, come tu uorrai, ti gouernerai adunque secondo  
questo modo, che è prouato.

BRAZZATELLE DI LATTE, E  
ZUCCARO.



**A** Fare 50. Brazzatelle, di oncie 4. luna Pigliarai li-  
bre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3. di  
latte libre 3. e di Zucchero bianco libre 2. Voua numero.  
25. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai mol-  
to bene. Poi farai le tue Brazzatelle, secondo l'ordine che  
si fanno, e le farai leuare con gran diligenza, Et dopoi che  
saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le getterai dē  
tro dette brazzatelle à cuocere, e come uerranno di sopra  
le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando d'iu-  
le leuarai le porrai à cuocere nel forno, e se li uorai por-  
re anesi dentro, serà buona opera.

**A FARE SOSAMELLI PERFETTIS-  
SIMI NUMERO XXXVI.**

**PIGLIA** Libre 1. di Farina bianca, e libre 2. di  
Zucchero pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia 1.  
di Cannella fina pista, e due picicotti di Peuere pisto, e tre  
Torli d' Voua, & uno co'l chiaro, & uno ottauo di peue-  
re longo, & acqua rosata mescolata con un poco di sale, et  
cō diligenza fa la tua pasta un poco durezza, e menela mol-  
to bene. Poi habbi la stāpa, e fa quello che uuoi stampare:  
E ponendoli un pochetto di Muschio seranno migliori, poi  
metteli à cuocere nel forno sopra una asse picciola.

**A FARE MOSTAZZOLI DI  
ZVCCARO.**

**PIGLIA** di Cedro confetto tagliato minutamente  
libre



lib. 3. di Mele collato, lib. 3. di Peuere, 5. ottavi, di Zaffara  
no scrupulo uno, di Cinnamomo, tre quarti d'oncia, di mus  
chio tre grani, di Farina tanto che basti ad impastare dette  
robbe. Poi farai i Mostazzoli grandi, & piccioli, come à  
te piacerà. Poi li farai cuocere come i pampapati, ma que  
sti si fanno d'oncie 4. in 6. l'uno, e non piu grandi.

A fare una sfogliata sutta, di dieci pezzi, ouero  
à fare dieci sfogliatini.

**P**IGLIA libre due e meza di Farina, di Zuccherò  
oncie due, de Acqua rosata oncie due, torli d'Voua  
numero 6. di Butiro oncie 6. e impasta bene ogni cosa in  
sieme e fanne una spoglia sottile, & habbi una libra di Bu  
tiro disfatto, & gettalo lopra la spoglia, e poi inuiluppa,  
come faresti un Zaldone, e falla in una rotella, e ponila su  
so una Tiella, ò suolo, e poi con le mani distendila sopra det  
ta Tiella, ò suolo, e mettili un'altra meza libra di Butiro so  
pra, e poi ponila à cuocere, ò nel forno, ò sotto il Testo. E  
quando serà quasi cotta, li porrai oncie tre di Zuccherò fi  
no sopra, e poi gli darai una calda si, che finisca di cuocersi,  
& sarà fatta.

A fare dieci sfogliatini, offeruerai l'ordine sopradetto,  
circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, et fa  
rai come si fa nella grande, compartendoli la Robba, come  
anchora s'è fatto nell'altra. Ma ben è uero, che li andaua  
di piu di lib. meza di Butiro, e lib. meza di farina, e oncie  
due di Zuccherò, a fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste di che si parla, che  
oltre l'acqua rosata se gli habbia a sodisfare secondo il biso  
gno dell'altre acque, E quando non uolesti in alcuno adope



rare acqua rosata per far manco spesa, polrai far senza, so-  
lo io ho posto il uero ordine.

A fare una sfogliata Catelana, ouero dieci  
Sfogliatini.

**L**A sfogliata catelana, o sfogliatini che si fanno solo p-  
uariare, si comporranno in questa guisa, togliendo  
la predetta pasta, nell'impastare gli si porra succo di bieta  
o di presemoli, si che sia fatta uerde, e quando sarà distesa  
la spoglia, innanzi che s'inuolga, gli si porra tre oncie d'  
Vua passa per dentro, et un poco di Cannella, in tanto che  
una meza cucchiara faccia in tutto. Poi si offeruerà l'ordi-  
ne, come, s'è fatto nelle altre Sfogliate, e sfogliatini. Eccet-  
to che auanti che si pongano a cuocere, se gli porrà oncie  
tre fra tutti de Pignuoli mondi maccati, cosi disopra uia.

A fare una Sfogliata, sgrostata, de Pizzoni, Della  
Grandezza della Sutta.

**P**IGLIA libra una di farina bianca, oncie due  
d'acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'  
Voua quattro, & oncie due di Zucchero, e farai una spo-  
glia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, Poi habbi  
due paia de buoni pizzoni allardati, cotti arrosto morbi-  
detti, e falli in quarti, e poneli in una cazza stagnata, con  
meza lib. di butiro fresco, ouero con meza lib. di grasso col-  
lato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancie,  
con un poco d'Agresto, et oncie tre di Zucchero, e meza  
uncia di Cannella, e li soffrigerai, un pochetto, poi hauerai  
meza lib. di buon Persutto tagliato in pezzuoli grossetti, e  
li porrai sopra la spoglia nella Tiella, con i quarti de i piz-  
zoni, e li getterai sopra il sapore, aggiungendoli poi diso-



pra oncie due di Zucchero, e la metà della meza oncia della Cannella sopradetta, pche nel principio ne metterai uno quarto nel sapore, e poi farai un'altra spoglia piu sottile della prima, e gl'ela porrai sopra facēdola cuocere, con de strezza, o nel forno, o sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie tre di Zucchero, ma auuertisci che nel sapore doue uanno soffriti li Pizzoni, gli uole oncie due d'uuu passa mōda, e oncie due de pignuoli mondi, se uuoì che stia meglio.

A fare una Sfogliata sgrostata d'Occhi, o Latticini di Vitello, o tettina di Vitella.

**P**RIMA farai la pasta sfogliata, come è detto di sopra, e ne metterai una spoglia nella Tiella, e gli metterai sopra oncie due di Zucchero, et un quarto di cannella fina, oncie due d'Vua passa monda, e pui sopra li metterai meza libra di buon Persutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di latticine di Vitello cotte, o d'Occhi di Vitello, ò di tettine di Vitella, o di l'uno, e de l'altro, se ne hauerai, e fa un suolo sopra la spoglia, tramezandoli le fettine del Persutto seco, e fatto il suolo, poneli sopra oncie due di Zucchero, & un quarto di Cannella, oncie due d'Vua passa, e due de Pignuoli mondi e'l succo di tre arancie, ouero agresto, et oncie tre di Butiro fresco sopra, e ponendoli qualche uoua non nate, nō li disdirai e poi li metterai sopra l'altra spoglia, con oncie tre di Butiro fresco sopra, e poi che l'haurai cotta, gli ponerai oncie tre di Zuccaro, ma auertissi, che quando non ti aggrauasse la spesa, questa sfogliata seria migliore con due suoli ponēdo un'altra spoglia tra l'uno e l'altro suolo, laquale spo



glia sarebbe meglio fritta, e non la potendo frigare integra, frigeriafi in quarto, perche non si cuosono mai bene le spoglie crude, che si mettono per tramezo. Ma auertisi alla robba che è andata nel primo suolo, & in cambio della spoglia di sopra, gli potrai mettere reticelle di pasta, lequali come si debbano fare si dichiarera in altro luoco.

A fare Sfogliata di Persutto ò Mortadella.

**P**IGLIARAI la pasta fatta come quella di cui si dice nella sfogliata sutta, e ne farai quattro spoglie, due grossette, e due sottile, e porrai una delle grossette nel fondo della Tiella onta, poi hauerai una libra di Persutto, o Mortadella tagliata in sette minute, e libra una di Formaggio tumino tagliato in fettine, ouero una ponina tagliata in sette, e la distenderai sopra la detta spoglia, cōpartendo l'uno con l'altro, e poi gli metterai sopra oncie tre di zucchero, & di Cannella oncia meza, & d'Vua passa oncie tre, poi metterai due altre spoglie sopra la detta robba fritte in quarti, come ti dissi nell'altra sfogliata, e poi li farai sopra un'altro suolo, con altrettante robbe, come è stato nel primo, e poi gli metterai sopra l'altra spoglia, e poi sopra la spoglia oncie tre di butiro fresco, e la farai cuocere, et come serà cotta, gli porrai oncie tre di Zucchero sopra, et auertisi che la detta sfogliata si puo fare anchora con un suolo solo di robbe, e due spoglie. Quiui la Mortadella di figato è buonissima, in uece di Persutto.

Vn'altra Sfogliata sutta doppia bonissima.

**I**MPASTA la pasta come hai fatto à far quella della sfogliata sutta, e fanne sei spoglie, ma quella di sotto sia un poco piu ferma delle altre, e ponila sul suolo, ouero



suso una Tiella che sia onta, & habbi lire due di Formaggio tumino tagliato in fettine sottili, & habbi oncie sei di Zucchero grattato, e oncia una e meza di Cannella fina pesta, laqual messederai col Zucchero, poi ongi la spoglia, che hai posta nella Tiella con oncie due di Butiro fresco, e poi metti la terza parte delle fette di Formaggio, e la terza parte del Zucchero e Cānella, poi metterai due spoglie frutte l'una sopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del Formaggio, zucchero e cannella sopra, e poi sopra detto altro solaro, due altre spoglie, come medesimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di Butiro. Poi metterai l'altra terza parte, del Formaggio, Zucchero e Cānella sopra dette spoglie. Poi gli metterai la detta altra spoglia sopra, e oncie tre di butiro sopra detta spoglia, e la porrai à cuocere, e cotta che sarà, gli porrai oncie tre di Zucchero sopra.

A fare una Sfogliata doppia della quale anche se ne puo seruire per torta.

**P** R I M A Farai la tua pasta, con libre tre di Farina, & oncie tre di Zucchero, cō sei Tuorli d'Voua, & di butiro oncie quattro, e d'acqua rosata oncie tre, e poi fa quattro spoglie, e due ne frigerai in quarto nel Butiro, ouero distrutto, pche nō si potriano frigere intiere, et poi ponrai una delle crude nella tua Tiella onta, et hauerai libra una e meza di mādole ambrosine pistazzate, collequali congiungerai oncie sei di Zucchero, e di Cannella oncia una e meza poi l'andarai gettando sopra detta spoglia, & dopoi gli porrai una spoglia delle cotte, e cosi farai similmente sopra detta spoglia cotta, gettandoli detta Compositione, e poi di sopra etiandio l'altra spoglia cotta con detta

F iij



ta compositione, e come hauerai finiti i solari, li ponerai sopra oncie otto di butiro disfatto, et la ponerai sopra la spoglia cruda, con oncie quattro di butiro di sopra, et la ponerai a cuocere, e quando serà quasi cotta, piglia oncia una e meza di Zucchero, e due torli d'uoua, e acqua rosata, e da toglia una rosella di sopra la finerai di cuocere, e quando sera quasi cotta, li ponerai sopra Canellino, o anesi confetti.

Per fare dieci Pizze sfogliate.

**P**IGLIA La molena di quattro pani boffetti bianchi, et pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libbre tre di fiore di Farina, e Torli dieci d'Uoua, e libra una di butiro fresco, et oncie tre d'Acqua rosa, e oncie sei di Zucchero, e impastarai ogni cosa insieme cō la molena, e ne farai un pastoncello, come se uollessi fare una spoglia da lasagne, e così farai una spoglia più sottile che potrai, poi hauerai di butiro fresco libra una e meza disfatto cotto, e getterai sopra la detta spoglia, e la lasciarai poi infredire, poi farai un tortiglione per la longa della spoglia, e lo taglierai in dieci pezzi, poi farai le tue Pizze sfogliate. Poi hauerai una padella con libbre quattro di Butiro fresco, e li frigerai dentro dette Pizze sfogliate, e come seranno frutte, li porrai libra meza di Zucchero sopra fra tutte.

A fare dieci Mantegate.

**P**IGLIA de Pignuoli ben netti e mondi, libra una, e pestali nel mortato, e ne farai come un latte, cō oncie sei d'acqua rosata. Poi piglierai libbre tre di farina bianca e torli dieci d'uoua, e lib. una di Zucchero, e lib. meza di butiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia una in tutto, e oncia una di lenatiuro, et un poco di sale, poi piglierai il latte



di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e così impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tãto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra una tauola per spacio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli andrai ponendo a poco a poco libra meza di Pignuoli mondi ammaccati, Poi pigliarai due uasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi la batterai per spacio di meza altr' hora, & fatto questo la compartirai in dieci Mantegate ouero Cresentine, come uuoi dire. Poi piglia libra meza di Butiro disfatto, & ongi il fondo d'una Tiella grãde, & pongliela dentro, & ongi anchora esse di sopra, e poi ponle à cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche uanno cotte adagio, e cotte che sarãno, li porrai sopra libra meza di Zucchero fino fra tutte, & potria si anche fare senza specie.

A fare dieci Ritortelli alla Melanese pieni e uuoti.

**P**IGLIA Libre quattro di fiore di Farina, et Tortili dieci d'Voua, & di Zucchero oncie due, et di butiro oncie sei, et d'acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola un pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie. Poi pigliarai di Zucchero oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & de Pignuoli mondi libre due, & d'Vua passa libra una, e messederai tutte queste cose insieme: Poi leggiermente cagherai le dette spoglie di questa compositione, ungendole prima con lib. una di Butiro fresco disfatto. Poi ne farai un Tortiglione, à guisa di Zal done ad uno ad uno, poi li farai in rotella, ponendoli in due Tielle onte, non potendo stare in una, e gli an-

F iij



darai stendendo colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e di sopra libre due di Butiro, e poi le porrai à cuocere, e come seran quasi cotte, li porrai sopra lib. una e mezza di Zucchero. E per uariare alcune uolte un poco di per tutto minuto, e Datteri, o cibibo tagliato in pezzi, od altro, secõdo che ti parerà, e se serà di Quaresima, o Vigilia, li farai colla pasta, come si fanno i fiadoncelli magri, come ti serà mostrato, et anco li potrai fare uuoti, à guisa delle sfogliatine per uariare.

Truffolo per far Torre, Castelli, Pegne, et altre cose.

**P**RIMA Pigliarai fiore di farina, et la impastarai cõ Voua battute, Zucchero et acqua rosa, et un pochetto di Butiro, secondo la quãtita di che le uorrai fare, et con un poco di Zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grandi, come dadi, e li lasciarai un buon pezzo fatti, che si sughino bene. Dopoi li frigerai in grasso buono ben collato, ò Botiro, ò bon Olio, e poi che li hauerai leuati della padella, li lasciarai un poco seccare, e poi che seranno secchi, li refrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che seranno refritti nel mele, ne fabricherai un Castello, ò Torre, ò altra cosa che ti parerà, tenendoli sbroffati sempre d'acqua rosa, zucchero, e Cannella.

A fare dieci piatti di cascosse.

**P**IGLIA di Farina bianca libre due e mezza, e quattro Torli de Voua et oncie quattro di dileguato ò Butiro, et oncie tre di Zucchero, et oncie tre d'acqua rosa, et un poco di zaffarano, et impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossette, poi pigliarai lib. una di mandole ambrosine monde, e libra una d'Vua passa, e libra una de Pignuo



li mondi, e le polpe d'un buon cappone, et oncie sei di zucchero, et oncia una di Cannella fina pesta, e pista bene ogni cosa insieme, con un quarto di Peuere, e dieci torli d' Voua, e messederai bene ogni cosa insieme con libra mezza di Butiro accompagnato, poi farai le dette spoglie à liste lunghe una spanna, e larghe tre dita, e l'inspirai del detto pastume, lasciādo bene della pasta da i lati per poterli asserare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in una Tiella onta, inrosellandole, con un torlo d' Vouo, e un poco di Butiro, & Zaffarano, & acqua rosata, e poi le porrai à cuocere nel forno, o sotto il testo, con gran destrezza, per che non crepino.

E uolendole fare di giorno da pesce, lasciarai il dileguito, e le polpe di Cappone.

A fare dieci piatti di Casatelle ouero dieci Tortelle.

**P**IGLIA quattro Pouine fresche, & di Formaggio grasso libra una e mezza, & Voua quindici, & di Zucchero libra meza, d'Vua passa libra meza, d'acqua rosa oncie quattro, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella, & un quarto di Peuere, & un poco di Zaffarano, e componi bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, offeruando il medesimo ordine che fu seruato nelle Cascosse, & hauerai un bussolo grande da tagliare le dette spoglie, come sono quelli da Tortelli, poi le metterai il battuto sopra, lasciandoli tanta pasta intorno, che tu le possi spicicare. Poi le metterai in una Tiella onta, e le porrai à cuocere nel forno, o sotto il Testo, e come seranno quasi cotte, li porrai sopra oncie sei di zucchero, e poi le finirai di cuocere e uolendo, le potrai fare in guisa di Tortelle, con due



spoglie, cio è una di sotto, e una di sopra, e grandi, e Picciole, come uorrai.

A fare confetti restauratiui, in guisa di  
Tortelletti, ouero Morselli.

**P**IGLIA oncie tre d' Anime di Melone monde, e ben nette, e oncia una e meza d' Anime di Zucche ben monde e nette, e oncia una de Pistacchi pelati, e oncia una de Pignuoli ben netti, e queste cose tutte porrai in un mortai di pietra, e con un pistone di legno siano sottilmente pistate, & riposte in uno piattelletto.

Poi pigliarai oncia una di farina d' Amito, e la pisterai da sua posta.

Poi pigliarai uno scropulo di Specie d' Aromatico rosato, & due scropuli e mezo di Cannella fina, e queste due cose ancora seruerai da sua posta in uno scartozzo di carta.

Poi pigliarai di seme di Indiuia meza dramma, & altro tante di seme di Lattuca, & le pesterai sottilmente in uno mortai picciolo di bronzo, e le congiungerai colle specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de Coralli rossi, & altro tanto di Perle macinate, & ogni cosa messederai insieme nel mortai di Bronzo, & riporrai in uno scartozzo.

Poi pigliarai le polpe d' uno cappone cosi intiere, et in un forno che sia tepido le lasciarai tanto che siano ben' asciugutte, poi le piglierai, e le taglierai grossamente, & bene le bagnarai con agresto, & acqua rosata, & un' altra uolta le porrai nel forno, sino a tanto che siano brustolate, poi le porrai in uno mortai di marmo, & sottilmente le



pisterai, & pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi pigliarai libra una e meza di Zucchero buono biacco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che sara, lo farai bogliere fino a tanto che sara cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta, mescolando però sempre con una Cazzolla, et dopo gli aggiungerai le polpe de Capponi, dandoli drieto la farina, & ultimamente le specie d'Aromatico rosato, & Cannella, & seme, et Coralli, & Perle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A fare una tortella Brusca de ficadetti, o d'altre richesti.

**P**RIMA farai una Cassetta, come forno quelle de pastelli alta due dita, & alquanto piu della grandezza d'un piattelletto commune, com'è uno sfogliatino, ouero un Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese, poi piglia sei ficadetti de Pollastri e Creste, & altre simili cose, e fino à quattro Voua non nate, quando è tempo di Galline, e quando non è tempo di Galline, farai quattro Voua dure, e pigliarai i Torli, e farai dare à tutte queste cose un buglietto, Poi le metterai in una pignatta, con quattro oncie di deleguito, & herbe oliosfe minute, con oncia una e meza d'uaa passa ben netta, e farai un poco soffrigere, poi metterai ogni cosa in un uaso, con sei torli d'uoua ben battuti, con succo d'otto arancie, ouero buono agresto, & un poco di bruodo di carne d' di pollo, o d'altro, & un poco di deleguito, & oncie quattro di Zucchero, & oncia meza di Cannella pista, & uno ottauo di Peuere, & uno ottauo di Gengeuro, e de Garofa



ni, per la metà del Gēgeuro, & un pochetto di Zaffarano,  
e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai  
nella cassetta predetta, poi la porrai sopra le bragie, si che  
boghia pian piano, dandoli il Testo caldo pian piano, come  
si fa à cuocere una Torta, e cotta che sarà, li darai oncia  
una di Zucchero & un ottauo di Cannella sopra.

La detta uiuanda potriasi anchora, fare senza cassetta  
per uariare, come ponere la compositione in un piatto  
d'argento sopra le bragie, e darli medesimamente il Testo,  
e cotta che fusse, darli medesimamente il Zucchero e la Can  
nella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di re  
ticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E non hauendo ficadetti de pollami, si potria fare de fi  
cati di Pauaro, ò d'agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco,  
tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tet  
tina di Vitella, in fettine, & un poco di Persutto tagliato  
minuto, ò simili per uariare.

Per fare una tortella Brusca, di code de Gambe=  
ri, o d'altre richeste di Pesce.

**P**IGLIA fino à quaranta code de Gamberi cotte, e  
monde, e fino à quattro Torli d'uoua, e soffrigeli nel  
Butiro, seruando l'ordine del resto di quello c'hai fatto in  
quella de ficadetti, oueramente per uariare, pigliarai milze  
de Lucci, ò uarolli, ò latte de detti, ò ficadetti d'Anguilla, de  
Goi, ò di Galana & altre richeste di Pesce, con i Torli d'  
Voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sa  
rebbe ancho disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come  
s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da  
pesce solamēte, le soffriggerai in buono olio, e medesimamen



te farai la Cassetta senza uoua, con Olio, e con buono uino bianco dolce, senza Butiro.

Pasta Tedesca fatta in diuersi Armi, e Cappe di Santo Giacomo, ò Croci, e diuersi animali, fritte, futte, ò piene di Marzapani, o de Mariconda, ò Crema, ò d'altro Pastume, p far piatti dieci.

**P**IGLIA Libre tre di farina bianca burattata, e ponla in uno catino, od altro uaso netto con libre tre di latte di Vacca, e libre una di Butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa, e libra una di Zucchero, et un poco di Zaffarano, & uoua uinti, dieci con Torli, e chiaro, dieci con Torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto uaso, che diuenga come una colla, poi habbi libre cinque di Butiro fresco, ò dileguito in una Patella che sia ben bogliente, et habbi i ferri ben netti, e ponli a scaldare nel grasso bogliente, poi mettilgli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccheranno da i ferri, e quando non si spicassero bene perche la Colla fosse troppo chiara, ò troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopo li porrai sopra oncie sei di Zucchero, e dette paste si possono empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò Gelatia, ò Mariconda, ò Crema, od altro, e seria meglio.

A fare dieci piatti d'Offelle.

**P**IGLIA Libre due di Formaggio grasso grattato, & di Formaggio duro grattato libra una, & Voua dieci, & d'Vua passa libra meza, et di Zucchero oncie quattro, & d'Acqua rosata, oncia una, di Penere uno sesto, et di Butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme.



Poi piglia libre quattro di farina bianca, e sei Torli d'Uoua, & acqua rosata, oncie tre di Butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cargarai di Butiro dritto, e la inuolgerai un'altra uolta, e la cargarai similmente di butiro, e farai cosi da tre, o quattro uolte, per fino a tanto che hauerai dispensata libra una di Butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta Reale piene di pastume reale.

**P I G L I A** di Farina bianca libre due e meza, e quattro torli d'oua, et oncie sei di butiro, et oncie tre di Zucchero, et oncie tre d'acqua rosa, et un poco di Zaffarano, et impastalo, e fa due spoglie, poi piglia una libra e meza di Mandole ambrosine monde, e le polpe d'un Cappone, e non hauendo cappone, tanta polpa di Vitello allesto e lib. meza di pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di cibo damaschino, cauate le anime e pista ogni cosa insieme con chiari sei d'oua, con una lib. di Zucchero, et oncia una di Cannella, & impasta ogni cosa insieme, Poi habbi le tue stampe di gesso, o di zetto, e poneli in su la stampa di sotto il battuto di sopra, e poi poni l'altra stampa di sopra, e tagliala la pasta d'intorno con la speronella, o con un coltello, e le rifiermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in butiro, o dileguito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in una tiella onta, e le cuocerai nel forno in rosellate.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

**P I G L I A** di formagio grasso grattato lib. cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in un uaso con noua uinti, e libra una e meza di zucchero, & di



uua passa libra una, & d'acqua rosata oncie tre, & di butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattro Torli d'uoua, & di Zucchero oncie tre; di Dileguito, ouero Butiro oncie tre, & acqua rosa, e impasta ogni cosa insieme, & fatto la pasta dopoi farai una spoglia non molto sottile, ne molto grossa, poi andrai mettendo sopra la detta spoglia la detta compositione, tanto quanto sera un Torlo d'uoua, o poco piu, e poi la taglierai d'intorno con la sferonella, ouero bussolo, lasciando d'intorno tanta pasta quanto è un dito. Poi le piccicarai d'intorno asserandogli dentro il battuto, perche uanno discoperte quasi la meta di sopra, e poi le metterai in una patella ben onta, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Testo, e cotte che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di Zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di butiro, ouero dileguito, e uolendo frigere sara buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

**P**IGLIA due Pouine che siano fresche, e libra una e meza di Formaggio grasso, e le polpe d'uno Capone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare d'Voua, e libra una di Zuccaro, & un buono piccico di Farina, e lib. meza d'Vua passa monda, e acqua rosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di Peuere, et impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto ne le altre, o semplice come uorrai, e con il bussolo farai le tue pastelle, e farai le Stellette come è detto nelle altre, e seruuarai il medesimo ordine nel cuocerle.



A far dieci piatti di fiadoncelli, di morolla.

**P**IGLIA libbre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dalli un boglio nel Vino, e se sarà dolce sarà meglio, poi mettila in un Vaso con libra meza di morolla di bue cotta, ò grasso collatto, e libra una di Formaggio duro grattato, & otto Torli di Voua, & oncie noue di Zucchero, & oncia una di Canella pista, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spoglie nel medesimo modo che hai fatto quelle delle Cascoffe, e uali ponendo sopra il pastume, e li darai due uolte di spoglia, poi li taglierai colla speronella, grandi, ò piccioli come ti piacerà. Poi li frigerai in libbre tre di butiro, ouero dileguito, e cotti li imbandirai ponendoli sopra libra una di mele purgato, e poi libra meza di Zucchero sopra il mele.

A fare dieci piatti de fiadoncelli d'altra sorte.

**P**RIMA farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morella sopradetti, poi piglia libbre due d'Vua passa monda e lauata, e falli leuare un boglio nel uino, e se sarà dolce, serà migliore. Poi piglia libra meza di Zucchero & oncie sei de pignuoli mondi ben lauati, e sei Torli d'Voua, & oncia una di Cannella pesta fina, e un quarto de Peuere pesto, & oncie sei di butiro, poi in farle seruerai l'ordine sopradetto, & in cuocerle in butiro, e poneli la mele, & Zucchero come è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Rosoni di pasta da grasso, & da magro.

**P**ER fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli. Piglia di fior di Farina lib. due e meza, e dieci Torli d'Voua, & oncie quattro di Zucchero et oncie quattro



tro d'acqua rosata, & oncie quattro di butiro, ouero Deleguito, & un poco di Zaffarano, & impastata che l'haue-  
rai, ne farai spoglie sottili tanto quanto sia possibile, poi ne  
taglierai liste per lungo della spoglia larghe tre buone di-  
ta, poi darai de i tagli per mezzo di detta lista di qua, et di la  
lasciandola pero integra. Poi pigliarai detta lista per un  
capo della mano, e la inuolgerai intorno al braccio, ouero  
mano fino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi  
insieme della lista, Poi la farai cadere giuso dalla mano, at-  
taccata però, & ben inuolta, come è detto di sopra, Poi le  
porrai in una Patella della grandezza, o un poco piu del  
detto rosone, con lib. 4. di Deleguito, ouero butiro, e cotte  
che saranno, le imbandirai ne piatti ponendoli sopra fra  
tutte, oncie sei di Zuccaro.

A fare Dieci piatti di Guanti, ouero Reticelle.

**P**IGLIA libre due e meza di farina bianca, et oncie  
quattro di Zuccaro, & Torli sei d'Voua, et libra una  
di butiro fresco, anchora che il Dilequito, quando è buono  
sia migliore, & acqua rosa, oncie tre, et un gocciolo di Zaf-  
farano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie e tagliale grã  
di e picciole secondo che tu le uorrai, increspandole con la  
mano. Poi frigele in libbre tre di Dilequito, & essendo per  
imbandirli li darai sopra oncie sei di Zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne o  
Torte quando non li uorrai fare spoglia di sopra, o per co-  
prire tortelle brusche od'altro, & impastato che le haue-  
rai, farai le spoglie, poi le taglierai à liste larghe un dito,  
e longhe secondo che uorrai, e le frigerai in Dilequito.

A fare dieci Fiordeligi alla Francese.

G



**S** Eruarai l'ordine che è detto nelle Tartarette alla Frācese in questi fiordeligi, hauēdo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del fiordeligi.

A fare dieci piatti di Tegole di pasta di Marzapano, Finte di Fasoli.

**P** Rima farai due spoglie come quelle de i Guanti e pigliarai libra una e meza di mandole ambrosine pelate pistate, e libra meza di Zuccaro ben incorporato insieme con un poco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo suso la spoglia piccioli come è un dado, longi poco l'uno da l'altro quanto sono i Fasoli nelle tegole. Poi li uoltarai sopra la spoglia e la taglierai con la speronella, stretta, e lōga, come sono proprio le tegole de i Fasoli, quando sono maturi, poi con le mani li serrarai bene, assimigliandoli piu che potrai alla detta materia, poi li frigerai con gran destrezza che non crepino, in libre tre di Butiro, o dileguito fresco et poi che seranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di Zuccaro in tutto.

A fare dieci fiadoni grandi di frumento, o Faro, o Riso.

**P** Igliai quattro scutelle di Frumēto, netto, pillato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come sarà cotto lo porrai in un Vaso cō libre tre di Formaggio duro ben grattato, e libra una di Formaggio salato, & Voua 20. bē battute, et una scutella d'uuā secca, ouero uuā schiaua senza anime, ouero lib. meza d'uuā passa monda, e di Peuere oncia meza, e di Butiro fresco lib. una, et un poco di Zaffarano p darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con lib. tre di Farina bianca, et Voua quattro, & di Butiro oncie quattro. Poi farai i Fia-



doni grandi e piccioli secondo che uorrai inrosellati cō torli d' Voua Zaffrano, & acqua, poi li cuocerai nel Forno.

Et il simile farai di Farro o di Riso, & di tutto quello che si fanno.

A fare dieci fiadoni grandi d' Voua, & Formaggio.

**P**iglia libre quattro di Formaggio duro grattato, e Voua uinti, e libra una di Butiro fresco, e libra meza di Zuccaro, & oncie quattro de acqua rosa, e libra meza di Vua passa mōda, et oncia meza di Peuere pisto, et incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e Fiadoni inrosellati, e cuoceli come s'è detto di sopra.

A fare pastatelle, o tortelle di mirasto tedesco inrosellate.

**P**er fare cinquanta Pastatelle, piglia di mādole ambrosine pelate libre tre, e de Pignuoli mōdi libra meza, e libra meza di Zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, come se uolesti fare Marzapane. Poi gli aggiungerai di pignuoli mōdi lib. meza, e libra meza d' Vua passa mōda, & otto torli d' Voua, & oncie quattro di Butiro purgato fresco, et un poco d' Acqua rosa, et incorporarai bene ogni cosa insieme, Poi farai la tua pasta con farina bianca, & acqua rosata, e Torli d' Voua, & Zuccaro, & Butiro, & un poco di Zaffarano, Poi farai la tua spoglia, e pigliarai di detto Pastume tanto quanto è una buona Fritella, e la ponerai sopra la spoglia e la taglierai con una speronella intorno lasciandoli della spoglia, tanto che la possi picciare, come si fanno le stellette, Poi pigliarai una tiella ben onta, e glie la metterai dentro, e le inrosellerai cō chiari d'uoua, & Zuccaro, & acqua rosata, e le cuocerai medesimamente come si fa il Marzapano.



A fare Pastatelle d'altra sorte.

**P**iglia libre due di Mandole ambrosine, e pelate, e libra una di Carne di Vitello allessso, ouero le polpe d'un Cappone e pista bene ogni cosa insieme, poi aggiunge li sei chiari d'Voua, e libra una di Zuccaro, e libra meza di Pignuoli, et oncia meza di Cānella fina con un poco d'acqua rosata, et impasta ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta reale in spoglia, e poi tagliala col bussolo, et empi le spoglie del detto battuto, si però che sia una spoglia disotto et una disopra, come si fa alle torte, con il ritortello, poi le frigerai in Dileguito, ouero le cuocerai nella Tiella, o nel forno, o sotto il Testa, ponendoli disotto e disopra del butiro, e quando seran cotte, et per imbandir li porrai sopra del Zuccaro tanto che basti.

A fare pastatelle di Carne per piatti x.

**P**IGLIA libre quattro di Carne di Porco, o di Vitello magra, e falla cuocere allessa si che sia ben cotta, poi piglia lb. una di panza di Porco ben grassa, o di Vitello e falla cuocere allessa ben cotta, e se nō potrai hauere panza di porco, gli aggiungerai libra meza di grasso di bue, e lo pistarai bene cō i coltelli, poi pigliarai libre due di Formaggio duro grattato, et Voua dieci, e libra una di Zuccaro, et libra una d'Vua passa, et oncia meza di Cannella, et oncia meza di Peuere, et impastarai ogni cosa insieme, come si faria il battuto de una Torta, poi habbi la Tua pasta reale, e fa le tue spoglie, e tagliale col bussolo, e poi empile di battuto, e farai le tue pastatelle col suo rotello, come è detto nelle altre di sopra, poi le frigerai nel dileguito, ouero nel butiro adagio adagio, si che non crepino, ouero



le cuocerai nella Tiglia, o nel Forno, o sotto il Teslo, dandoli il butiro di sotto e di sopra, e come seran cotte, et per imbandirsi, li darai sopra il Zuccaro.

E di questo pastume ne potrai fare ancora una buona Torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre Torte.

A fare dieci piatti de Tortelletti grassi ottimi, da seruirsene e soli, e da Coprire Anadre, Pizzoni, od altro Vccello.

**P**iglia libre due di grasso di manzo, o di Vitello, e quando sara ben disfatto, lo mandarai giuso per la stamegna, poi pigliarai Vnoua dodeci, ben battute, e lib. due e meza di buon Formaggio duro ben grattato, et oncia una e meza di Cannella pista, e libra una e meza d'oua passa, e libra una di Zuccaro, et ponrai ogni cosa insieme, et farai il pastume che stia bene, poi farai la pasta con farina, e Zaffarano, e un' Vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi Tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai, o soli ne i piatti, o sopra capponi o Anadre, o pizzoni o, d'altro, e li metterai sopra libra una di Formaggio duro grattato, et oncie sei di Zuccaro et meza oncia di Cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il Zuccaro dentro.

A fare dieci piatti de Tortelletti grassi d'altra sorte.

**P**IGLIA il petto d'un Cappone allefso, e lib. una e meza di Formaggio duro grattato, et libra una di Formaggio grasso, et libra una di pancetta di Porco allefsa grassa, e buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in un uaso aggiungendoli poi noua dieci, et un poco d'her



be olioſe ben piſtate minute con i coltelli, & meza oncia di Cannella, et oncia meza tra Garofani, e gengeuro, e Peuere, tanto dell'uno quanto dell'altro, e meſederai bene ogni coſa inſieme, e ne farai battuto, poi farai una ſpoglia ſottile come è detto di ſopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quanto è una nizzola colla guſa, o poco piu, poi li porai a cuocere in buon brodo graſſo, giungendoli un poco di Zaffarano per darli il giallo, e li laſciarai bollire p ſpacio d'un Miſerere. E poi li imbandirai ponendoli, ſopra formaggio duro grattato, e Cannella, e Zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda,  
da graſſo, e da magro.

**P**igliarai bieta Ben lauata, & trita, e la ſoffrigherai in oncie ſei di butiro freſco, auuertendo che non pigli il fumo, e poi che ſerà ſoffritta la laſciarai rafredare alquãto, poi la porrai in un uaſo con libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e Voua quattro, e Zuccaro oncie quattro, e Peuere un quarto, e Cannella oncia una, e incorporarai bene ogni coſa inſieme, poi farai la tua ſpoglia cõ un poco di Butiro, & un' Vouo facendo poi i tuoi Tortelli lunghi, iquali cuocerai nel buon brodo da graſſo: e da magro nell'acqua col butiro, e poi che ſeranno imbanditi, li porrai ſopra di buon Formaggio grattato lib. una, e di Peuere un quarto, e di Zuccaro oncie tre meſedato inſieme ogni coſa, e poi che ſeranno per imbandirſi li coprirai cõ gli altri piatti, e li porrai ſopra il cenere caldo, ſi che ſtiano caldi fino à tanto che li uorrai mandare in Tauola, e auertitiſi che de tali Tortelli ſe ne puote ſeruire, e ſoli, e per coprire Capponi, Anadre, Pizzoni & altro che, ſi uoglia.



A fare Dieci piatti di mariconda alla Ragonesa.

**P**iglia di Formaggio grasso libre tre, di Formaggio duro libra una grattato, & d'Vua passa monda libbre due, & Torli di Voua trenta, et libra una di Zuccaro, libra una di butiro fresco, & oncia una di Cannella fina pistata, e un pan bianco, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in una stamegna, & esprimilo in un torchietto piu che sia possibile, e quando sera ben espresso fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro, taglierai la stamegna intorno, e poi lo detto pastume taglierai in sette grandi, o picciole come a te piacerà, poi le frigerai in lib. tre di butiro fresco, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zuccaro. Di questa uiuāda te ne puoi seruire in uece d'uaa passa, & è bona p empir cappe di sã giacomo, e fiordeligi, o d'altre cose di pasta. A fare dieci piatti di Maccheroni.

**P**iglia libre cinque di Farina bianca, e due pani bianchi grattati, e mesedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre uoua, et fa la Pasta che non sia dura ne tenera, e lasciala raffreddare un poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è una castagna poi fa i tuoi macheroni su il rouescio della gratugia, e poi ponli a cuocere in acqua bogliente, e come seranno cotti, li porrai un poco di sale, e poi habbi di formagio duro lib. due e meza grattato, cō oncia meza di peuere pesto mesedato insieme, et uolēdoli imbādire, ponli detto formagio di sotto, e di sopra, e lib. una e meza di butiro fresco distrutto di sopra, poi li coprirai cō gl'altri piatti, mettēdoli in calda p sino che uorrai mādā in tavola, e nell'imbādirli, se li porrai

G iij



un poco di zuccaro, e Cannella di sopra seran migliori.

A fare dieci piatti de maccheroni alla Napoletana.

**P**iglia libre otto di fiore di Farina, e la mollenà d'un pane grosso boffetto mogliato in Acqua rosata, & Voua fresche quattro, & oncie quattro di Zuccaro, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menādola bene per un pezzo, poi ne farai spoglie piu tosto grossette che sottili, e le taglierai in liste strette, e longhette, e farai che stiano alquanto fatti. Poi li cuocera in bruodo grasso bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o sopra Capponi ò anadre, od altro con Zuccaro e Cānella dentro e di sopra, & per i giorni da pesce li cuocera in nell'acqua senza butiro, & con Butiro fresco se uorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneschi.

**P**iglia Libre cinque di Farina bianca, e la mollenà d'un pane boffetto mogliato in acqua rosata, e Voua tre, & oncie tre di Zuccaro, e fa una pasta, e dopoi falla in spoglie piu tosto grosse che minute, et inuolgile intorno ad un bastone, e poi caua fuori detto bastone, e taglia la pasta larga un dito, & seran come butelli, i quali ne i di da carne, porrai à cuocere in buono brodo grasso, che boglia quādo li getterai à cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono Formaggio duro|grattato, e zuccaro, e cānella, e di sotto, e di sopra, e per mezo, et i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua, che boglia con Butiro o ueramente nel latte, non lasciando mai il conueniente sale.

A fare dieci piatti di lasagnuole, o uero tagliatelle tirate.



**P**iglia tre scutelle di farina bianca, & uoua tre, e fa la tua pasta un poco molle, e poi tira una spoglia longa, e stretta, e sottile fin che puoi, e poi tira la detta spoglia tu, & uno compagno tanto che uenga sottile come carta, e lasciala seccare, poi piglia bō brodo grasso che boggia, e gettale dētro dette Lasagne, e falle cuocere adagio, e come serāno cotte le imbandirai ne i piatti con Formaggio sopra, cosi potrai coprire Capponi, ò anadre, o altro come ti pare, il Zuccaro, e la Cannella, uolendogliene sopra non li disdiranno.

Le Tagliatelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al lesognaturo, & poi cauato il lesognaturo le tagliarai minuate, & le cuocerai.

A fare sessanta pastelletti piccioli sfogliati, da empire di mangiare bianco, od altro.

**P**iglia di fior di Farina libre quattro, d'acqua rosata oncie quattro, Torli d' Voua numero dieci, di Zuccaro oncie sei, di dileguito, o Butiro fresco libra una, & un poco di Zaffarano, et impasta bene ogni cosa insieme, poi fa le sessanta Cassette picciole da Pastelli e frigele in libre cinque di Butiro fresco, ouero dileguito, poi empile di mangiar bianco, ò Riso Turchesco, ò genestrata, ò Viuanda alla Napoletana, ò Carabatia, ò Crema. Poi dali una caldetta col Testo, e poi li imbandirai ponendoui di Gengeuaro fino, libra meza sopra fra tutti.

A fare un pastello sfogliato.

**P**iglia di Farina bianca libra una e meza, Torli sei d' Voua, & oncie due di Zuccaro, & oncie tre di dileguito, ouero Butiro, & oncie due d'acqua rosa, e fa una



spoglia sottile, e grande, e come un tagliero la taglierai intorno, & farai sei spoglie con la speronella, & prima ungierai la tiella, poi li porrai una delle dette spoglie ben onta, e sbroffata nell'acqua rosa, poi li porrai sopra un poco di Zuccaro, e Cannella, e poi li ponerai sopra un'altra spoglia ben onta, poi habbi un paio di pollastri, o pizzoni mezzo cotti arrosto bene allardati, e soffrigeli nella patella in quarto con grasso o butiro, poi poneli sopra la seconda spoglia, con Zuccaro Cannella, e grasso, poi habbi le quattro altre spoglie, e poneli una sopra l'altra con Formaggio grasso in fettine, e Zuccaro e Cannella, e grasso tra una spoglia e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o sotto il testo, e come serà cotto fa un buco di sopra, e poneli dentro sapore d'once tre di mandole pistate, e Agresto, e due Torli d'uoua, & mesceda insieme ogni cosa.

A fare un pastello di Mortadelle di Ficato.

**P**iglia libbre due di Farina, & impastala con acqua tepida con due Torli d'Uoua, & un poco di Butiro, e fa la tua Cassetta che habbia del longo, un poco piu grande che non è la Mortadella, che li uorrai mettere dentro, e con un poco di grasso di Manzo, o di Vitello, e succo di Narance, ouero agresto, e cosi la asserrai nel detto pastello e lo ponerai a cuocere, e sera fatto.

A fare uno pastello tutto, commune, o di Fagiano, o Capone, o Pernice, o Pizzoni, o Anadre, o Carne di Vitello, o Castrone, o Manzo, o Venasone.

**L'**Ordinario serà questo per lo commune. Prima piglierai libbre due di Farina, Uoua due, oncie quattro di butiro, & acqua, et impastarai la pasta che resti grossa me-



zo dito, e piu poi pigliarai il fagiano, o altro uccello, o pezzo di carne bene impillottato, poi pigliarai una buona cucchiara di specie miste, e un pochetto di Zaffarano, e lo inuolgerai attorno l' Vccello, o Carne, cō qualche fetta di limone tagliato, uolēdoghene, e qualche ramella di finocchietto fresco, o qualche grano d' Agresto, o marene, o il succo di due arancie, e auertissi che s'egli serà di porco domestico o saluatico, o Castrone, li potrai porre manco lardo, & così serrato il Pastello, lo farai cuocere nel forno.

Pastello alla tedesca di cui se ne serue  
da grasso, e da magro.

**F** Arai la cassa del Pastello, o grāde, o picciola, secōdo che tu uorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tōde, poi pigliarai Voua battute, et zuccaro, et acqua rosata, in quella quātitate, che al tuo giudicio parerà, e secondo che serà il pastello mesederai bene ogni cosa insieme, e impirai la cassa e la ponerai nel forno à cuocere senza copto, e come serà cotto li porrai sopra del zucc.

A fare un pastello battuto, alla francese, di  
Carne di Vitello, o Castrone.

**P** Prima pigliarai carne di Vitello di Cossetto, o Castrone, e la netterai bene da quelle pellegatte, e pellesine che li potrai cauare sēza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai un boglio p farla che sia piu biācha et poi che ella serà rāfredata, la pistarai cō i Coltelli minutamente, poi piglia grasso di māzo della rognolata, e lo nettarai da quelle pellesine che se li troua, e poi lo pistarai insieme cō la detta carne, e quādo sera ben pista à tuo modo, li metterai Gēgeuro, e Peuere dentro, e Noci moscate pistate, & un poco



di Zaffarano, et un poco de Garoffani pisti o intieri, e mes  
federai bene ogni cosa insieme, la misura serà secondo la  
quantita e grandezza che uorrai fare à tuo giudicio, e se li  
metterai un pochetto di Persutto tagliato minuto dentro  
non li disdira niète, poi farai la tua Cassa grande, o piccio  
la, tōda del medesimo modo che è quella delle frutta, ma uuo  
le essere un poco durezza la pasta, e sbattuta sopra una Ta  
uola per spatio di mez' hora, poi fatta la Cassa la impierai  
del pastume sopra detto, e li porrai sopra il suo coperto à  
cuocere nel forno adagio, & uuele essere mangiato caldo,  
un poco di cipolla anchora pista nel pastume è buonissima.

A fare un pastello di Codogne, che  
uuele essere tondo.

**P**Rima farai la tua Cassa del pastello nō troppo grã  
de con farina, e butiro, et un poco di Zaffarano, poi  
piglierai un Codogno grosso, e lo mōdarai così intiero, e li  
farai un buco nel mezo tãto che caui l'anime con tutto quel  
torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel Pastello cō  
butiro e Zuccaro, e qualche Garofano intiero, poi li farai  
il suo coperto, e lo porrai à cuocere con destrezza, e se li  
Codogni seranno piccioli, li farai in quarto de piu pezzi,  
& per uno pastello non li uorra meno butiro d'once no  
ue e Garofani numero dieci, & di Zuccaro libra meza, et  
acqua rosata.

Pastello di pere Guaste, o pome, o uero ne i  
piattelli senza Pastello per uariare il  
di da grasso, e da magro.

**P**IGLIA i Peri, o Pomi in quella quãtita per i pastel  
li, o piatti che uorrai fare, et penso che sei per pastel.



lo, e otto per piatto basteranno; à i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leuerai, & come seranno rafredati li mondarai lasciando in mezo il piccollo, e poi che seranno mondati li ponerai in un uaso a bogliere in buono Vino nero con zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di Cannella integra, e pochi Garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia speſsetto, che parerà proprio una Gelatia, e uolèdoli in pastello, hauerai parecchiate le cassette e l'imperai, o uero che l'imbandirai ne i piatti, e li staria bene sopra qualche Cannellino confetto. Penſo che à fare uno de queſti Paſtelli li andara, di Zuccaro oncie ſei, & di Cannella meza onzia, & Garofani numero dieci, poi sopra i Paſtelli, o piatti, aneſi, o Cannellini confetti.

Paſtelli di Marene, o perſiche, o Brogne, o Muniache, o Pere, o Pome.

**F** Arai la Caſſa del paſtello del modo che fu quella del Paſtello di codogne, che ſia larghetta nel fondo, e che ſi uenga ſtringendo diſopra, poi per un Paſtello, piglia-  
rai lib. una di Marene à buò peſo, monde da i piccolli, e nel fondo della caſſa del Paſtello, le diſtenderai politamente, poi li metterai oncie cinque di Zuccaro, & oncia meza di buona cannella fina, & oncie cinque di butiro freſco, & poi li farai il ſuo coperto tagliato di ſopra in tre luoghi, poi lo cuocerai deſtramente, E'l ſimile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertiti che le altre frutte uan pelate, e le pelerai facilmente in queſta maniera, sboglienzandole in Vino, od acqua, & Poi che ſeranno rafredate pelandole, & alle Pere moſcardine li laſciarai mezi i piccolli.

A fare un Paſtello di Marene ad altro modo.



**F** Arai la cassa secōdo le altre, poi pigliarai libra una di marene, e lib. meza di butiro fresco e oncie sei di Zuccaro, & oncia meza di Cannella, & una buona brancata de Pignuoli mōdi, e acqua rosa, e messederai bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni cosa, e farai il coperto tagliato disopra, e lo ponerai a cuocere.

Pastelli d'Ostreghe, e Cappe sante.

**F** Ara un Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, o picciolo, o grande secondo che tu uorrai. Poi pigliarai dodici, o quindici ostreghe, e le aprirai, e le cauarai il buono con quell'acqua che gli è dentro, e le ponerai in una Cazzuola stagnata, a soffrigere cō herbe oliosfe tagliate minute, e un poco di bono olio, & un poco di specie miste, & il succo di quattro Narancie, ouero un pochetto d'Agresto, e un piccicotto d'uua passa mōda, e due Torli d'Vuua, e soffritto che hauerai, ogni cosa le ponerai nella cassetta, e li farai il suo coperto, e porraile a cuocere in forno nō troppo caldo, e se li uorrai metter due o tre fettine di Limon tagliato, non li disdira niente.

Pastello di Carchiofoli, ouero di Ruuia  
integra in di da grasso.

**P** Rima farai una cassa da Pastello, come quella dell'Anguilla, poi nel fondo li porrai Butiro, & un poco di peuere, e marzolino tagliato minuto minuto, poi haue-  
rai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine riseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra peuere butiro, e marzolino tagliato minuto medefimamente, poi hauerai due Torli d'vuua, et oncie due di zuccaro, e mezzo bicchiero d'agresto



Et un poco d'herbe oliosfe pistate minutamente cō i Coltel  
li, e messederai bene ogni cosa insieme, e ponerai nel detto  
Pastello, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere  
de tramēte, e questa cassa del pastello uuole essere bassetta,  
in uece del marzolino o d'altro buon Formaggio li potrai  
mettere persutto cotto tagliato minuto minuto, Et il simile  
farai in quello della Ruua in Tegole.

Pastello de Pizzoni, o Pernici in Cassa.

**P**iglia la tua Farina, e Voue e Butiro, e fa la Cassa  
del Pastello che sia durezza, poi toglì Polastri, o piz  
zoni, o pernici tagliate in quarti, e ponili dentro cō lib. me  
za di Morola, ouero grasso di Manzo, et oncia meza di ca  
nella e peuere insieme, Et oncie tre d'oua passa monda, Et  
oncie sei di Zucc. e Torli sei d'oua battute in agresto, e  
messeda ogni cosa insieme, e poni in detto Pastello, e poi fa  
gli il suo coperchio, e fallo cuocere nel forno, e sarà fatto.

Tardiola di latte alla Francese, per piatti dieci.

**P**iglia di Farina bianca libre tre, torli otto d'oua,  
di Butiro fresco oncie sei, acqua tepida, e fa una pa  
sta dura di detta compositione, e battila sopra la Tauola  
per mez' hora, poi fanne le casse da Pastelli grandetti, o pic  
cioli come uorrai, alte tre buone dita, poi habbi oua uinti  
ben battute, con mezo peso di latte, Et di Zuccaro, lib. due,  
Et d'acqua rosata oncie quattro, Et un poco di Zaffarano  
e di Gēgeuro oncia una ben pisto, e messeda ogni cosa insie  
me, poi habbi di butiro fresco libra una disfatto, e quādo ha  
uerai messa la detta cōpositione ne i Pastelli, li ponerai so  
pra un poco di detto butiro p pastello, poi li metterai a cuo  
cere nel forno, ma auertisi che uogliono essere cotti ada=



gio, e come seranno cotti, li ponerai sopra di Zuccaro, fino  
libra meza, e di Cannella un quarto.

Pastello, di Carne in poto.

**P**IGLIA Libbre tre di Carne di Vitello, e libbre sei di  
polpa, e dagli un buon boglio, & poi pistala con un  
Coltello, si che ella sia ben minuta, e ponila in una pignata,  
con libra meza di grasso di Manzo, & uno Bicchiero d'A  
greto, e libra meza d'Vua passa monda, e libra una di me  
le, & oncia meza di Peuere, & oncia meza di Cannella,  
poi coprilo, e mettilo su le bragie si che boglia adagio, e co  
me ti parera che sia cotto, piglia otto Torli d'Vua sbattu  
ti cō agresto, e un puoco di brodo grasso, e mettglielo den  
tro, e lasciali cosi fino à tanto che uorrai imbandire, e di  
questa maniera ne potrai fare ancora de pollastri, ò piz  
zoni in quarto.

Pastelli di polpette inuolte, ouero aperte, o  
polpette di Sturione.

**F**Arai il pastello tondo, o grande, o picciolo secondo  
che tu uorrai, della pasta medesima di quello, che s'è  
fatto del Codogno, e li metterai nel Pastello, Polpette grã  
de, ò picciole secondo che fara il pastello, poi hauerai un po  
co di Persutto tagliato minuto, e un buon piccico d'uaa pas  
sa, & un piccico di Peuere pisto, e succo di tre Narance,  
ouero un pochetto d'Agresto, e un pochetto di grasso di  
Vitello, o di Manzo poi li farai il suo coperto, e lo porrai  
nel forno à cuocere, e mettendoli qualche fettina di Limone  
o qualche granellino d'Agresto, o Crespina, o qualche ma  
rene non li disdira niente secondo i tempi.

A i pastelli delle polpette di Sturione, farai il medesi  
mo



mo , che hai fatto à quelli di Carne, eccetto che in uece del Persutto li ponerai un poco di buon Formaggio tagliato minuto, & in uece di grasso Butiro.

Colle polpette ad altro modo poste, nel pastello, li potrai una Noce moschata ammaccata , è Buttiro fresco , e Agresto, o succo di Narance, e non altro, masimamente à quelle che hanno il Formaggio nel pieno.

A fare uno pastello di Datterì.

**P**iglia i Datterì , e fagli in quarto , e cauali l'anima , e mondali dentro Poi dagli un boglio in uino dolce , poi habbi la tua cassa di pasta , e mettilgli i detti Datterì , con zuccaro, e Cannella , e Garofani integri, e butiro fresco e poi fagli cuocere , similmente potrai farli di Cibibo damaschino cauate le anime, o di Brogne secche.

A fare rauuioli di polpe de Capponi per piatti dieci.

**P**iglia le polpe di due Capponi , e libre tre di Formaggio tumino, e tre Pouine , e pista ogni cosa insieme nel mortaio , poi giungeli sei chiari d' Voua , & un pugno di fiore di farina, & oncie noue di Zuccaro, & incorpora bene ogni cosa insieme , poi farai i Rauuioli come gli altri, e li farai cuocere in buono brodo grasso, poi li imbandirai ne i piattelli con Formaggio grasso grattato e Zuccaro, e Cānella , & un poco di Peuere mescolato di sotto e di sopra .

A fare Rauuioli da Grasso, e da Magro  
per piatti dieci.

**P**iglia la bieta Ben lauata , e trita , e ponila in un uaso con lib. sei di buō formaggio grattato, e libre due di butiro fresco, & uoua numero uinti, & oncia una di Peuere,

H



et oncia meza di Gengeuro, et oncia una di Cannella, e p<sup>a</sup>  
grattato numero due passati per lo setazzo, e libra meza  
d'uua passa e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di  
Farina bianca libra meza sopra una Tauola distesa, e del  
detto battuto farai i tuoi Rauuioli grandi e piccioli secon  
do che uorrai, e li porrai à cuocere in Acqua, e il di da  
magro con Butiro, e un poco di Zaffarano in detta acqua,  
e li farai cuocere adagio si che non si rompino, poi li imban  
dirai con buono Formaggio grattato sopra, e uolendoli  
da grasso li farai cuocere in buono brodo cō Zaffarano, et  
Vua passa nel detto pastume, e quādo seranno cotti piglia  
rai Formaggio, Zuccaro e Cannella mescolati insieme, e  
quando uorrai imbandire getterai ne' piatti disotto e diso  
pra il Formaggio, e quando tu uolesti uariare, puoi fare  
senza bieta con un poco di Pouina.

A fare Frittelle con fiore di Sambu  
co per piatti sei.

**P**iglia di farina oncie quattro, Pouine fresche tre, e di  
Formaggio fresco libra una, e di Formaggio duro  
libra meza grattato, di Formaggio salato oncie tre, e tātō  
leuature quanto è mezo Vouo, e pista bene ogni cosa nel  
Mortaio, e poneli uoua sei battute, seco, e uno Bicchiero  
di latte, e oncie tre d'acqua rosa, e meschola bene ogni co  
sa insieme, e se ti parese ch'el detto pastume fosse troppo du  
ro gli aggiūgerai un poco di latte tanto che stia bene, e on  
cie tre d'uua passa, e per tempo d'Estate li porrai una onc.  
di Fiore di Sambuco a pistar' seco, e poi con una cucchia=  
ra farai le tue frittelle grandi e picciole secondo che ti pa  
rerà, poi le cuocerai in grasso colato, o Butiro, o dilegui=



to lib. tre, e come seranno cotte e per imbandirsi, li ponerai sopra di Zuccaro grattato oncie 4.

Altra sorte di fritelle Grasse per piatti sei.

**P**iglia una scutella e meza di fiore di Farina rasa, e ponila in uno Catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina, e poi mescolala cō una Cazzola, si che uenga come una colla, e battila tanto che faccia le ueste che, dopoi mettili dentro otto Voua ben battute, & oncie quattro d'uaa passa, e di Formaggio tomino grattato libra una e meza, & accomoda detta compositione con il brodo, si che non sia dura ne tenera, poi piglia libre tre di grasso, o Dileguito, e Butiro, & ponelo nella patella al fuoco, e ualli gettando le Fritelle dentro con una cucchiara ad una ad una, e cuoccele adagio, e come seranno per imbandirsi li getterai oncie quattro di Zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Fritelle di uento.

**P**iglia mezo peso di latte, e mettilo al fuoco, con libra meza di Butiro, e falli leuare il boglio, poi habbi Farina bianca, e gettala in detto latte sempre mescolādo, tanto che diuenti durissima, come seria proprio la pasta di che si doueria fare il pane, poi la pigliarai cosi calda calda, e la gettarai in un mortaio a pistarla tanto che diuenti fredda pistādola; dopoi la cauarai fuori, e la gettarai in un catino, sbatendola p un pezzo, e nel sbatterla ualli aggiungendo delle Voua, a uno a uno p uolta incorporādo bene, e tante uoua li andarai aggiungēdo che detta pasta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la pattella cō bona quāti ta di butiro, et olio insieme che non sia altre uolte stato ado

H ij



perato, e come boglie detto olio habbi un tagliero colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'una boccallina, ouero enghistara, e prima bagnalo sempre nell'olio bogliente, e poi cazzalo nella detta pasta facēdo le tue frittelle ad una ad una nel detto Olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche uogliono essere cotte adagio, e ualle uoltando sotto sopra, benche da se stesse si uoltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbrossarai cō un poco d'acqua rosata, e li getterai sopra lib. una e meza di Zuccaro grattato fra tutte, & uogliono essere mangiate calde.

Frittelle grasse d'altra sorte, per piatti. x.

alla Francese.

**P**iglia Due ficati di Porco, o Vitello, ouero tanti de capretti o Agnelli, o Pauari, o pollami, che facciano per la quantitate di due sopradetti, e ben netti da quelle pellesine, ne allefferai la metade, e li graterai, et poi li pistarai minutamente con i coltelli cosi grattati, e non solo questi ma anchora i crudi insieme, e li porrai in un uaso con libra una di Zuccaro, e libra una d'Vua passa monda, & Voua dodeci, & oncie quattro di Farina bianca, e libra una di Formaggio grasso grattato, e libra meza di Formaggio duro grattato, & oncia meza di Cannella, & un quarto di Peuere pisto, e poi con una cucchiara farai le tue Frittelle, e le frigerai in libre tre di Dileguito, o Butiro, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di Zuccaro.

E quando uorrai cuocere dette Frittelle, ne farai paragone d'una, e non si tenendo bene insieme gli aggiungerai un poco di Farina tanto che sia a bastanza.

Pasta tedescha in frittelle tonde, per piatti sei.



**P**iglia scutelle due d'acqua di Po, & oncie due d'acqua rosata, con oncie quattro di Zuccaro, & oncie quattro di Butiro fresco, e poi metti dette robbe al fuoco in una Cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di farina, e gettala nella detta Cazza che boglia, e mescolala cosi un pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila a raffreddare, però sempre mescolandola, sino à tãto che serà bẽ fredda, poi piglia detta cõpositione e mettila nel mortaio, e pistala ponendoli cosi pistando Voua sei dentro ad uno, ad uno, & i chiari, & i Torli insieme, & un poco di Zafferano, e finito de porli l' Voua sempre pistandola, pigliarai lib. tre di Dileguito, o Butiro in una patella che boglia, e con una cucchiara li getterai dentro le Fritelle ad una ad una, e cotte uolendole imbandire li porrai oncie quattro di Zuccaro sopra.

A fare un migliaccio biãco di grandezza d'una Sfogliata.

**P**iglia Lattaroli freschi, io uoglio dire formaggi piccioli numero 8. di Mandole mondate ben pistate libra meza, di Gengeuro oncia meza, et oncia meza di Cānella, & oncie 4. di farina bianca, e'l chiaro de 12. Voua, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia una patella grãde cõ una meza libra di Butiro fresco, e fallo disfare, e come sera disfatto gettarai detto pastume in detta patella, dandoli fuoco temperato di sotto e di sopra, e come serà cotto gli porrai sopra oncie sei di Zuccaro fino.

A fare uno migliasso rosso.

**P**iglia tre scutelle di sangue di porco colato, e tre Voua, e libra una di Formaggio grasso, et oncie tre d'Vua passa monda, & oncie meza di Cannella pista, et un

H iij



un quarto di Peuere, & libra meza di Zuccaro, et un pic-  
cico di finocchi, ouero Anesi crudi, e incorpora bene ogni  
cosa insieme, senza il sangue, poi habbi una Tiella cō gras-  
so nel fondo, e fa una spoglia con Farina bianca, e Buti-  
ro, e zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di detta  
Tiella, e buttali sopra detta compositione, e distesa che l'  
hauerai ponerai ogni cosa insieme a cuocere, e come haue-  
ra hauuto una calda, segnalo disopra a mandole, e gettali  
un poco di grasso disopra disfatto, e lo finerai di cuocere,  
e come è cotto, li ponerai Zuccaro, e Cānella disopra.

Nota ch'el detto Migliaccio si potrà fare da ogni tempo  
con sangue di Capretto, o Agnello, o grasso di Vitello, o  
di Manzo, seruando poi l'ordine sopra detto nel resto.

A fare una Tartara.

**P**Rima farai una spoglia un poco fermetta, e la mette-  
rai in una tiella, che sia ben onta di Butiro fresco, poi  
piglierai Voua uinti fresche ben battute con quindici Bic-  
chieri di latte fresca, & oncie cinque di Zuccaro, & oncia  
meza di Cannella fina pista, & un poco di Zaffarano, &  
oncie quattro d'Vua passa monda, e meza libra di Butiro  
fresco, & incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai  
nella Tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere destramen-  
te, o nel forno, o sotto il Testo, e cotta li porrai sopra on-  
cie quattro di zuccaro, e li potrai anchora se uorrai met-  
tere oncie due de pignuoli mondi.

A fare una Saluiata.

**A** Fare la Saluiata seruarei il medesimo ordine della  
Tartara, eccetto che li porrai un gran Bicchiero  
e mezo di succo di Salvia, e Menta, e Prasemoli, e Bieta, ma



la piu parte sia Salua.

A fare Dieci tartarette alla Francese.

**P**iglia lattaroli, ouero Casetti freschi nu. dieci, e libre quattro di Formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in un Mortaio, e poni la compositione in un uaso con Voua quaranta, e quaranta Bicchieri di latte fresca e passa ogni cosa per la stamegna, aggiūgēdoli dopoi libre due di Zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, & di Butiro fresco libra una, e libra meza d'Vua passa monda.

Poi piglia di Farina bianca libre due, Torli d'Voua 4. di Butiro oncie quattro, e fa la tua pasta, dellaquale ne farai dieci spogliette, e le porrai in dieci Tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Teslo, dandoli il fuoco destramente, e come seran quasi cotte li porrai sopra oncia una di Zuccaro per Tartaretta, e poi le finerai di cuocere.

#### TORTE DI VARIE SORTI.

Prima a fare la pasta commune ad  
ogni Torta da due  
spoglie.

**P**rima piglia di Farina bianca libra una, e meza, et Torli due d'Voua, & oncie due di Butiro, et acqua & un goccio di Zaffarano per la commune, & quando la uorrai in tutta perfettione, gli aggiungerai oncie due di Zuccaro, et oncie due d'Acqua rosata, e cosi la impastarai e farai le tue spoglie, o a uno modo, o a l'altro, secondo che tu uorrai spendere, et quando le torte da due spoglie serano

H iij



mezo cotte , per bellezza li potrai dare la Rosella con un torlo d'uouo , et un poco di Zaffarano , & Acqua rosata, che farabel uedere, e in quelle che serāno d'una spoglia sola pigliarai la metà delle sopradette cose.

Torta Lombarda.

**P**iglia una buona branchata di bieta, e ben lauata , la tritarai minuta, e la ponerai in un Vaso cō libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e libra una e meza di Butiro fresco, & uoua sei, e di Peuere pisto un quarto , et uno piccico di Gēgeuro, e Cannella, e idra meza di Zuccaro , se alcuno ghene uuole, perche per lo ordinario nō se li pone, poi farai le tue spoglie, e bene impastato il tuo battuto , & unta la Tiella con oncie due di Butiro fresco li porrai una spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai , oncie quattro di Butiro fresco disfatto, poi la cuocerai nel forno, o sotto il Testo, e quando sera quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finerai di cuocere.

Torta d'Amito.

**P**iglia Mezo peso di latte buono , e libra meza di farina d'Amito , e dodici chiari d'Voua , e libra meza di Formaggio tomino grasso grattato, & oncie otto di Zuccaro, & oncie due d'Acqua rosata, et incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua Tiel la ben'onta, e poneli sopra una spoglia con il battuto sopra e libra una e meza di Butiro fresco disfatto , e ponila a cuocere, e quando sera cotta li darai sopra oncie quattro di Zuccaro fino, e questa Torta ua con una spoglia sola, si che



potrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In queste Torte bianche per uariare, li potrai mettere la estate qualche fiore di Sambuco pistazzato dentro.

Questa Torta puoi fare gialla col Zaffarano, o Incarnata colle More, o Carobbe.

Torta bianca d'altra sorte.

**P**iglia mezzo peso di latte fresco, e Pouine tre, e dodici chiari de Voua, et di Formaggio grasso grattato libra una, et oncie otto di Zuccaro, et d'Acqua rosata oncie due, et libra una e meza di Butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni una spoglia sopra la Tiella bẽ onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai a cuocere, e cotta che serà, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro fino, e questa torta medesimamente ua cõ una spoglia sopra. Ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre, d'Vua passa ben monda, ouero oncie tre de pignuoli macati, si in questa, come in quella d'Amito, prima pero che se li ponga il Zuccaro, li stanno anche bene Anesi confetti, ouero Pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuuito per uariare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, o romagnuola.

**P**iglia Vna brācata di Bieta ben lauata, e trita molta bene, e ponila in un Vaso con Pouine quattro fresche e quattro Bicchieri di latte, et uoua otto, e libre due di Formaggio grasso, e libra una di Butiro fresco, et un quarto di Peuere pisto, et incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e disten



dila bene sopra la spoglia poi, hauerai libra meza di Formaggio tommino ben grasso fatto in fettine quanto si puo sottili, e li distenderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra spoglia facendoli l'ordello intorno, poi li porrai sopra libra meza di Butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, e quando serà quasi cotta li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, poi la finirai di cuocere.

A fare Torta di pane.

**P**iglia Quattro pani, e grattali, e poneli in un Vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra una di mele ben purgato, e schiumato, e lib. meza di Butiro, e ponilo in una altra pignatta tãto che leui il boglio, e come boglie gettalo cosi bogliente nel detto pane, e poi che serà raffreddato, passalo per la stamegna, e ponilo in un uaso con libra meza di Zuccaro, e libra una di Formaggio duro grattato, e oncia una di Cānella, & un quarto di Peuere, & Voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tue spoglie, ungendo prima il fondo della Tiegla, e poi sopra la torta porrai oncie quattro di Butiro fresco disfatto, e poi la porrai à cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare Torte alla Tedescha.

**P**igliarai pome dolci fino à quindici, o uinti secondo la grossezza che seranno, e le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in un uaso cō libra meza di Zuccaro, e libra meza di Butiro fresco, & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauarai



fuori con destrezza si che non si rompino le fette, e le serua  
rai in un uaso, poi onta la Tiella con oncie due di Butiro  
fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di  
Zuccaro, & oncia meza di Cannella sopra, e poi li distēde  
rai sopra le fette delle pome tanto, quanto tiene la spoglia,  
e sopra dette fette li porrai oncie quattro di Zuccaro, grat  
tato, & oncia meza di Cannella, et oncie quattro di Butiro  
fresco disfatto gettandolo in qua, e la à poco à poco, poi  
li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di Butiro fre  
sco disfatto, e la porai a cuocere, a fuoco lento, pche poco  
li bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra on  
cie quattro di Zuccaro.

E in questa Torta si puote fare anche due, o tre suoli  
di Pome ponendoli tra mezo Zuccaro, e Cannella.

A fare Torte di Frumento, o Farro, o Riso.

**P**iglia quattro scutelle di Frumento ben pilato, e ben  
strozzato con uno Borazzo, e ponilo a cuocere in  
acqua, e come è mezo cotto caualo, e scolalo ben dall'acqua  
e ponilo nel latte, ouero in buono bruodo e finisselo di cuo  
cere, e cotto che sarà, lo porrai in un uaso con Pounetre  
fresche, e libra una di Formaggio grasso grattato, & oncie  
otto di Zuccaro, e libra meza d'Vua passa monda, et Voua  
dieci, e libra una di Butiro fresco, & un quarto di peuere  
pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue  
spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di Butiro  
disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li por  
rai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, poi la finirai di  
cuocere, e questa Torta sta meglio assai con una spoglia



di sotto sola ponendoli poi sopra Anesi, o Pignuoli, o uero Anime di Mellone confette, o ueramēte le oncie tre in quattro di Zuccaro, come si poneria sopra la spoglia, puotefi anche passare il Frumento per la stamegna prima, e poi impastarlo, seguendo nel resto l'ordine sopra detto. Così farai il medesimo di quella di Farro, o di riso. Ma quando la farai di frumento passato, li porrai alcuni grani integri perche si conosca.

A fare torta Matta.

**P**iglia Pouine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio tomino grattato, e libra una di Zuccaro, e otto chiari d'Voua, e mezo Bicchiero di latte, e libra una e meza di Butiro fresco, e incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna chiara rotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto, accrescendo robba per l'altra spoglia, e ne porrai una sopra la Tiella onta con la metà del battuto sopra detto, et un'altra spoglia, e li darai una buona calda col testo, e poi li porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia con oncie quattro di butiro fresco sopra, e la porrai à cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, e poi la finerai di cuocere.

Torta Marchesana.

**P**iglia libra una e meza di mandole ambrosine, e brustolate, e poi fregale con una peza di Lino, e piglia oncie otto d'Vua passa monda, e pista bene ogni cosa insieme con libra una di Formaggio duro, e poi aggiungeli dieci torli d'uoua, e mezo bicchiero d'Acqua rosata, e una scutella di buon brodo grasso, et oncie 9. di Zuccaro, e disten



pera ogni cosa insieme, e passa per lo sedazzo, poi ponli una oncia di Cannella pista, & di Butiro libra meza, e oncie quattro de pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la Tiella, poi poneli sopra una spoglia, e poi il battuto, e di sopra li farai reticelle, o Gelosie, e li porrai del Butiro, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta li darai oncie tre di Zuccaro, poi la finirai di cuocere.

Torta de torfi di uerze, e Radici di Prasemeli.

**P**iglia le gambe della Verza, & mondale molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come seran cotte, le porrai sopra la tauola, e le pistarai molto bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, si che siano durette piu che si puo, e poi aggiungeli dentro una libra di buono Formaggio duro grattato, e libra una di Zuccaro grattato, & oncie due di Cānella, e di Peuere uno ottauo, & Voua quattro, & di Butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, et habbi la tua Tiella ben onta di Butiro, poi fa la tua torta con la spoglia, ouero reticella sopra e la porrai a cuocere con Butiro sopra, e quando serà quasi cotta, li porrai oncie quattro di Zuccaro, & la finirai di cuocere.

Torta de Zaldoni.

**P**iglia Zaldoni cento & uinticinque, e rompeli, e poneli amoglio nella Sabba, & uoua sei ben battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra una di Formaggio duro buono grattato, & oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella fina pista, et un terzo di Peuere pisto, e libra meza di Butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le tue spoglie fatte de



modo sopra detto, e fatta la Torta, li porrai oncie quattro di Butiro disfatto sopra, e la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta, li darai oncie tre di Zuccaro, et poi li darai un'altra calda fino a tanto che sarà cotta.

Torta di moscatello, & altre uue.

**P**iglia il moscatello ben maturo, e mondalo dalle grasse, e mostallo in una Catinella, e piglia mollenia di pane, e falli leuare un boglio, e passa ogni cosa per la stamegna, poi piglia libra meza di Formaggio duro grattato, e oncie sei di Zuccaro, e libra meza di Butiro fresco, et oncia una di Cannella, & di Peuere un terzo, & Voua sei, et incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, & empi le, poi li porrai sopra oncie quattro di Butiro, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li spargerai di sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e la finirai di cuocere in Vino nero, poi seguitarai nel resto, come è detto di sopra.

Torta di mangiare bianco, ouero Capi di latte.

**P**iglia otto o dieci chiari d'uoua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di Zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, e ponile nelle dette uoua, poi habbi mangiar bianco, ouero Capi di latte in quella quantita che ti pare a bastanza per fare la Torta, e incorpora insieme con le sopra dette cose, e poi empi le tue spoglie ungendo prima la Tiel la di sotto, e ponendo Butiro disfatto sopra la spoglia, e poi la porrai a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro fino.

Ma queste Torte stariano meglio con una spoglia sola ouero facendoli le reticelle, o Gelosie di pasta reale.



## Torta di Marene, o Cerefe, o More, o

Meloni, o Fiche.

**P**iglia libre quattro di Marene, e falle cuocere nel ui-  
no bianco, e se sarà dolce serà migliore, poi passale  
per la stamegna, e ponile in un uaso con libra una di For-  
maggio duro grattato, & oncie otto di Zuccaro, & oncia  
una di Cānella, et un quarto di Peuere, e lib. 1. di Butiro, et  
uoua sei, e incorpora ben ogni cosa insieme, poi empì le tue  
spoglie, e fa la Torta come è detto nell'altre, e ponli sopra  
oncie sei di Butiro, poi la porrai a cuocere, e come serà  
quasi cotta li darai oncie tre in quattro di Zuccaro sopra,  
e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle Cerefe, o More.  
le Fiche, esse non uanno cotte, ma soffrite in Butiro, poi pas-  
sale per la stamegna.

Torta di Nespìle, o Persiche, o Pere, o Pome, o Casta-  
gne, o Giande, o Tregoli, o Codogne, o d'altro.

**P**IGLIA le Nespìle mature, e falle cuocere in bro-  
do grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in un  
uaso con libra una di Formaggio duro grattato, & oncie  
noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella pistata, & un  
quarto di Peuere, e meza libra di Butiro, e Voua tre, e in-  
corporabene ogni cosa insieme, & empì le tue spoglie, e fa  
la Torta, e poi poneli sopra oncie quattro di Butiro fresco  
e ponila a cuocere, e come sera cotta li porrai sopra onc. 3.  
in 4 di Zucca. fino. El medesimo ordine seruairai in quelle  
di persiche, o pere, o pome. Ma in quelle di castagne, o giã-  
de, o Tregoli, dopoi che queste cose seran cotte, le pistarai  
nel mortaio, e distemperate cō brodo, le passerai per la sta-



megna giungendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del Butiro, che hai posto nelle altre di libra meza, in queste ne porrai libra una, e dopoi sopra ne porrai libra meza, & auuertissi che le Ghiande uogliono essere fresche, e non secche, & ne i giorni che non seranno da carne, le potrai cuocer nell'acqua cō Butiro in cambio del brodo.

Ma le Nesspile, Pere, Pome, Persiche, e Codogne, stariano meglio cotte in Vin dolce, o Sabba, e possono ancho cuocerfi sotto le bragie, io ti propongo molti partiti accio che pigli quello che ti piace.

Torta di ruuia, o faua, o fasoli, o sparsi, o cipolle, o carchioffoli, od altre cose.

**P**iglia una delle sopradette cose, e cuocela in bruodo, ouero nell'acqua con botiro, per i giorni da magro, poi passala per la stamegna, e ponila in un uaso con libra mezza di formaggio duro grattato, e libra una di butiro fresco, & oncie otto di zuccaro, & oncia una di canella pista fina, & un quarto di peuere pesto, & un piccicoto di gengeuro pesto, e Vouatre sbattute, e in corpora bene ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la Torta ponili sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponila a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in uece del butiro, che ua nel battuto i giorni di carne, sarebbe meglio libre due di grasso di Bue, o di Vitello, ilquale si ponesse a bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e medesimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe de capponi, o di carne di Vitello, restauratiua.

Prima



**P**rima pigliarai le polpe de Capponi, & anche le coscie & altra parte che sia buona da pistar, ouero Carne di Cosssetto di Vitello, o l'uno, e l'altro alleffato, e lo pistarai molto bene nel Mortaio con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra una di Pignuoli mōdi, e libra una di Morolla di bue, ouero libra una di grasso, non potendo hauer morolla, lequali cose tutte ben pistate insieme distemperarai con poco brodo e passerai per la stamegna, e le ponerai in un uaso, poi li aggiungerai libra meza di Formaggio grasso grattato, e libra meza di buon Formaggio di parmezana od altra sorte simile grattato, & Voua dodici & oncia una di Cānella fina, & un sesto di Peuere, & un piccicoto di gengeuro, et un poco di zaffarano, & oncie tre d'oua passa ben lauata e monda, e ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di Zuccaro, et oncie tre d'Acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli il Zuccaro sopra a tempo, e il Butiro.

A fare Torta di Carne.

**A** Fare Torta di Carne, seguitarai l'ordine delle Pastazzelle di Carne di cui s'è detto col medesimo pastume.

A fare Torta di Zucche fresche, o More, o Marine.

**P**igliarai le Zucche, auuertendo che nō siano amare e le mōderai e grattarai come faresti il Formaggio e poi le porrai à bogliere in buono brodo grasso con libra una di Morolla di bue, o di grasso di Manzo, ma non uole troppo bogliere, e le passerai per la stamegna, e porrai in un uaso, con libra una di Formaggio duro grattato, e



due Pouina, et noua sei, et un Bicchiero di latte, e libra meza di Zuccaro, et oncia meza di Cannella, et un quarto di Peuere, e di gengeuro mezo quarto, et un poco di Zaffarano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua Torta, e come sarà fatta li porrai sopra oncie iij di Butiro, e la porrai a cuocere, e come sera quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccaro, e poi la finerai di cuocere, et i giorni che non sono da carne farai cuocere le zucche nell'acqua con Butiro, ouero nel latte, e in uece della Morolla, o grasso, li porrai Butiro.

Auertendo che tutte le sopradette Torte sono conueniente honestamente per ogni gran Prencipe, et a conuiti, e ad altro, ma per l'ordinario con poco piu della metà della Spitiaria si farebbono, e seriano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

**D**ella compositione sopradetta delle Rape sforzate le porrai farsi una sorte di Torta con le due spoglie cio è con una di sopra e una di sotto, come si fa alle Torte, giungēdoli una libra di Formaggio duro grattato, e ponēdolo tra uno suolo e l'altro, delle Rape sopradette, e del Formaggio in sette anchora, e cuocendola nel forno, o sopra il testo, con Zuccaro, e Butiro sopra.

A fare una Torta di Leuesini.

**P**iglia Leuesini numero tre di Vitello cotti allefso, et pistali con i coltelli, si che fian ben pisti, e poi toglidi Formaggio di forma buono libra una, et oncia una di Cānella, et un quarto di Peuere, e di Zuccaro, oncie tre, et Voua tre, e di butiro libra meza, e fa il tuo battuto da torta, et dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticel



le con Butiro sopra, e poi ponla a cuocere, & come serà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare una Torta, senza Sfogliata.

**P**iglia libra meza di Mandole ambrosine, pelate mōde et pīste bē nel Mortaio cō oncie sei di zuccaro, et con chiari dodici d'Voua ben incorporate, e oncie tre d'Acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia onta di Butiro, & spoluerizata di farina, e gettali dentro detto battuto tanto alto quanto è un dito, e poi dagli il fuoco destramente con il testo sopra, e quando sera quasi cotta li ponerai sopra del Zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quādo sera cotta, li ponerai disopra Cannellini confetti, ouero Anesi.

A fare Frittelle Magre di Pome, e Fiche, per piatti sei.

**P**iglia Pome monle tagliate, minute numero dieci, e libra una di Fiche tagliate minute, e poi piglia una scutella e meza di farina bianca, & oncie due d'Olio buono, & oncie tre d'uua passa, e un bicchiero di Vin bianco dolce, & un poco di zaffarano, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che detta compositione uenga come una colla, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e poi hauerai la patella con Olio caldo, e con la cucchiara li andarai ponendo le tue Fritelle ad una ad una dentro, e fritte, e per imbādirsi li porrai sopra oncie sei di Mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il Mele, e serāno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, Datteri  
e Cibibo, per piatti sei.

**P**iglia una scutella e meza di Farina bianca, & oncie noue di Cibibo senza anime, & oncie noue di dat



Peri ogni cosa tagliato in pezzi, e sino à uinticinque Noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'Vua passa, & un Bicchiero di Vino bianco e un poco di Zaffarano, e oncie quattro di Mele, e oncie due d'Olio, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come colla, seruando l'ordine sopradetto, e come seranno per imbandirsi li metterai il medesimo Zuccaro e mele che s'è posto nelle sopradette, e seranno fatte.

Fritelle di Pome, Vua secca e Pignuoli.

**P**iglia una scutella e meza di Farina bianca, e oncie quattro di Zuccaro, e Pome dodici tagliate minute, e oncie quattro d'uua secca senza anime, oncie quattro de Pignuoli mondi maccati, e oncie quattro di Cedro in siroppo tagliato minuto, e un Bicchiero di Vino biāco, e un poco d'olio, e un poco di Zaffarano, e incorpora bene ogni cosa insieme tãto che diuenti come una colla, e poi hauerai la tua patella, con libre tre d'Olio caldo, e le cuocerai al modo delle altre, dandoli mele, e Zuccaro di sopra come s'è detto.

Fritelle magre, di rame di Saluia, o di Rosmarino, o Lauro, o Finocchi, o Pastonache, o

Porri, per piatti sei.

**P**iglia di Farina bianca scutelle due colme, & un bicchiero di uino bianco dolce, e oncie sei di mele, & un poco di Zaffarano, e la cõueniente acqua, e impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe una colla, poi habbi una patella cõ lib. tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual sorte uorrai, e bagniale nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto Olio, e cotte che seranno per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di mele, oncie quattro di Zuccaro, le pasto=



nache si debbono accociare à questo modo, le rassarai e li cauara l'anime, e li darai un boglio in acqua con sale, e cotte che serāno, le metterai a scolare, e come serāno scolate, le meterai nella detta colla, e cuocerai, e offeruerai l'ordine com'è detto di sopra. Similmēte farai a i porri, e cippollette.

Fritelle di Pastonache, ad altro modo, per piatti dieci.

**P**iglia le tue pastonache nette, & cauate fuori l'anime, le porrai a cuocere nell'acqua, e come serāno cotte, le porrai a scolare molto bene poi le pistarai con un coltello, e poi hauerai libre tre di Farina bianca e dette pastonache, e le porrai in un uaso cō libra meza d'uuā passa bēnetta, e lauata, con un pochetto di Zaffarano, tanto che li dia il colore, & un bicchiero di uino bianco, & acqua, e ne farai una Cella messedando molto bene, poi hauerai una patella con libre quattro d'Olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole secondo che tu uorrai, & come seranno cotte le porrai ne i piatti con libra meza di mele disfatto, e libra meza di Zuccaro.

Fritelle magre d'herbe amare per piatti sei.

**P**iglia una scutella e meza di farina bianca, e un poco di Zaffrano, e uno bicchiero di Vino bianco, & oncie due d'Olio buono, e tanta acqua che basti ad impastare detta Farina, & oncie tre d'Vua passa, & una brancata d'herbe amare trite minutamente e incorpora bene ogni cosa insieme, e menale un pezzo colla cazzola, poi habbi la tua patella in ordine con libre tre de Olio caldo, e con la cucchiara andarai mettendo le tue fritelle ad una, ad una a cuocere, e cotte per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele colato, & poi sopra il Mele oncie quattro di



Zuccaro, fra tutti i piatti.

A fare dieci piatti di pastatelle, di Marza= pane, ouero dieci Tortelli.

**P**iglia libre tre di Mandole ambrosine, e pelale, poi pistale nel Mortaio con libra una di Zuccaro, e oncie tre d'acqua rosata, e oncie una di Cannella, e un quarto di Peuere, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia lib. tre di Farina bianca, e otto Torli d'Voua, & di Zuccaro oncie quattro, & di Butiro, ouero dileguito oncie quattro, & d'acqua rosata oncie tre, e un poco de Zaffarano, e fanne una pasta, poi fa la tua spoglia sottile quanto sia possibile, Poi piglia del detto battuto tanto quãto sia una noce, e uallo distendendo sopra detta spoglia, poi uoltarai la spoglia ch'è di sotto di sopra, e la premerai con le mani, e la taglierai poi colla speronella, ouero il bussolo, si che siano tonde e li farai uno rotellino d'intorno come si farebbe a una tortella, poi habbi libre quattro di Dileguito, ouero buon Butiro, e frigele, e poi le imbandirai dieci per piattello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di Zuccaro.

Pastatelle magre d'altra Sorte per piatti x.

**P**iglia libra una di Mandole ambrosine pelate, e libra una di Pignuoli mondi, e libra meza di Cibibo damaschino cauate l'anime, e le pance d'un buco Luzzo alleffo, e pista bene ogni cosa insieme nel Mortaio, poi aggiungeli libra una di Zuccaro, et oncia una di Cannella, e oncie due di farina d'Amito, et due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la cōpositione fosse un poco durezza, gli aggiungerai un poco di buō brodo di pesce tanto che stia bene il battuto, poi farai la pasta con Farina bianca, e



Vin bianco, e se serà dolce, serà migliore, et Acqua rosata, e Zuccaro, e un poco d'Olio, e un poco di Zaffarano, e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le taglierai col bussolo, e farai le tue pastatelle in guisa di Tortelle, come è detto disopra poi le frigerai in libbre quattro di buono olio, e come le imbandirai, li buttarai sopra del Zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti magri.

**P**iglia libra una di Zuccaro, e libbre tre di Mandole ambrosine ben pelate e monde, e meza libra de Pignuoli mondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai una spoglia sottile, con libra una e meza di Farina bianca, e mezo Bicchiero di uin bianco, e se sera dolce sera migliore, cō oncie due di Zuccaro, et d'Aqua rosa, onc. due, e un poco di Zaffarano, e un gocciolo d'Olio, e farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastatelle grandi e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i Tortelletti, li frigerai in quattro libbre di buono olio, e imbanditi ne i piatti, li porrai libra una di mele purgato, e poi sopra il mele libra meza di Zuccaro.

A fare dieci altri piatti de tortelletti Magri d'altra sorte.

**P**iglia libra una e meza di Mele, e falli leuare il boglio, e colala, poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'uua passa, e oncia meza di Cānella pista, e un quarto di Peuere pisto, e un ottauo de Garofali, e incorpora bene ogni cosa insieme, con un poco di Zaffarano, e lascialo stare così un poco che si sughi alquanto, poi farai le spoglie come s'è detto disopra, e farai i Tortelletti, e li frigerai in libbre quattro di buono Olio, poi li darai sopra il mele, e Zuccaro, si come hai fatto alli altri.



A fare dieci piatti de Tortelletti magri d'altra sorte.

**P**iglia Spinaci che siano ben netti, e falli maluare nella pattella, si che siano ben battuti, poi struccarai bene quella acqua che uien fuori, & li ponerai un poco d'Olio, e libra meza di zuccaro, e oncia una di Cānella, e un quarto di Peuere, e libra meza d'Vua passa, e fino a quindici noci ammaccate e monde, e di fiche secche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'Vua schiaua senza anime, e messe da ogni cosa bene, e dagli una buona calda, dopoi farai le tue spoglie come s'è detto di sopra, e i Tortelletti, e li frigerai, & li porrai sopra Zuccaro e Mele come hai fatto a i primi.

A fare Tortelletti magri d'altra sorte per piatti dieci.

**P**iglia oncie iij de Datteri netti, tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'uua passa netta libra una, e fa bogliere ogni cosa in Vino bianco, per un quarto d'hora, poi cauati fuori, e ponli in un uaso aggiungendoli lib. una de Pignuoli mondi ammaccati, & di Zuccaro libra meza, & di Cannella oncia una, & di Peuere un quarto, & incorporato ogni cosa insieme, farai le tue spoglie, e Tortelletti, e seguirai il resto come s'è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Stellette magre.

**P**iglia libre due e meza di Farina bianca, di Vino bianco dolce, o nō dolce Bicchiero uno, e oncie due d'Olio, & oncie due d'Acqua rosa, & oncie due di Zuccaro, e un poco di zaffarano, e fa una pasta, e ne fa due spoglie, e col bossolo fa le spogliette tonde, poi piglia libre tre di Mando le ambrosine monde e pistate, e Anguille quattro buone allef



se, et oncie sei di Zuccaro, e oncia una di cannella, e un quarto di Peuere, e un quarto di Gengeuro, e un'ottauo de Garofali, e pista bene ogni cosa insieme, Poi aggiungili oncie quattro de Vua passa monda integra, e mescolala bene col detto pastume, poi empi le tue spogliete, lasciando tanto spacio uuoto, che asserri il battuto intorno, e cosi piccicale d'intorno intorno colle mani, lasciando discoperto una parte di sopra, poi frigele in libre 4. d'Olio con gran destrezza, et essendo per imbandirle, li porrai sopra libra meza di Mele purgato, e libra meza di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Frilengotti Magri.

**P**iglia di Farina bianca libre due e meza, e oncia meza di Gengeuro, e oncia una di Cannella, e un quarto di Peuere, e un'ottauo de Garofali, e meza lib. di Zuccaro e d'acqua rosa oncie due, e un poco di Zaffarano, e onc. tre d'Olio, e un bicchiero di uin bianco, e se è dolce e meglio, e cosi impasta dette cose insieme, e fanne una pasta che sia piu duretta, che non è quella de i Macheroni, poi fa i frilengotti, togliendo tanta pasta quanto è una grossa castagna, menandoli sopra il rouerscio della gratuggia, poi frigele in Olio, poi piglia una libra di Mandole colla gussa, e falle brustollare in una patella sopra la cenere calda, e poi lasciale raffreddare, Poi metti i Frilengotti in un uaso, come sono cotti, con libre due di Mele, poi taglia le dette Mandole alla longa minute, e mettile in detto Vaso, e mescola molto bene sotto sopra, accio che le Mandole uadino in ogni parte, Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di Zuccaro, e oncia meza di Cannella.

A fare dieci piatti de grostelli da magro.



**P**iglia di Farina bianca libre due e meza, & d'Acqua rosa oncie tre, & di Zuccaro oncie tre, & d'Olio oncie due, et di Vin bianco, ilquale se sera dolce, sera migliore, un bicchiero, e un poco di Zaffarano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, poi fa le spoglie, e tagliale, et increspale secondo che hai fatto i Guanti, poi frigele in libbre tre di buono Olio, poi le imbandirai, dandoli sopra encie sei di Mele, & oncie sei di Zuccaro.

A fare dieci piatti di Leuatelli magri.

**P**iglia di Farina bianca libre tre, di Leuaturò, oncia una e meza, d'olio oncie due, di Zuccaro oncie otto, d'acqua rosa oncie tre, e'l resto sia acqua tepida con poco di Zaffarano, e impasta ogni cosa insieme, e fanne come colla e sbattila molto bene in un uaso, poi tenila in loco caldo, per spacio di due hore, poi pigliala & sbattila nouamente per un pezzo, poi habbi una patella con libre quattro d'Olio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere, con una cazzolla, o cuchiaia, secondo che li uorrai grandi, o piccioli, e fritti che seranno, li ponrai sopra oncie sei di Zuccaro.

Questa pasta fa lo effetto da magro, che fa la pasta Tedescha da grasso, ma non è così frolla, et d'essa potrai fare arme diuerse. Aquile, Diamanti Fiordeligi, Coppe di San Giacomo, Croci, Stelle, e altre cose simili, e le potrai anche empire di Marzapane, per uariare.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli magri.

**P**iglia libre due d'Vua passa monda, e dalli un boglietto nel uino, e se sera dolce sera migliore, e libra meza di fiche secche tagliate minute minute, e due anguille allese



scorticate, e ben cotte, e oncie sei di Zuccaro, e oncia una di Cānella, e un quarto di Peuere, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta, come è quella de i grostoli, e farai i Fiadoncelli secondo gli altri, poi li frigerai in libbre quattro d'Olio, e imbandendoli li porrai sopra Mele, e poi Zuccaro.

A fare una sfogliata magra d'Olio.

**P**iglia libbre tre di Farina bianca, e libra meza de Pignuoli fatti in latte con acqua, e acqua rosata, e il detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta cō oncie due di zuccaro, e un poco di Zaffarano, e libra una e meza di buon olio, ma l'olio di mādoles dolci saria migliore assai, e fatta che haucrai la pasta, la farai in una spoglia sottile, e la ongerai bene con olio, poi ne farai un tortiglione per la longa, e la farai in una rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'haucrai ben distesa, la ongerai di sopra uia tanto, che tra nello impastare della pasta, e ongere la spoglia, e la Tiella, e la sfogliata di sopra uia, li uadano libbre due d'olio, poi la porrai a cuocere, e quando sera quasi cotta li porrai oncie quattro di Zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare una sfogliata sgrostatà, da magro d'Olio.

**P**iglia libbre due di Farina bianca, e oncie due di Zuccaro, e oncie quattro di Mandole ambrosine monde fatte in latte con acqua, e acqua rosata, e falla tepida, poi impasta la pasta aggiungendoli oncie due d'Olio buono, e fanne due spoglie, e onta che haucrai la Tiella con olio, ghe ne porrai una nel fondo, e la ongerai di sopra,



Poi hauerai lib. una di schinale, o Tarantello, o di Meggia  
assumata, quasi cotta allessa, e qualche milzo di Luzzo, o  
di Varolo, o ficatelli d' Anguille, o de Guoi, e ne farai un  
suolo sopra la detta spoglia, accompagnato secondo il tuo  
giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quattro di  
Vua passa, e oncie quattro di cibibo Damaschino tagliato  
per mezzo, cauate l'anime, e oncia una di Cannella fina tra  
sotto, e sopra le dette cose, poi li darai una sbroffata col  
sucro di sei Naranci, ouero Agresto, poi li metterai sopra  
la detta spoglia, e la ongerai con un poco d'Olio, poi la  
porrai a cuocere, e come serà quasi cotta, li darai oncie  
quattro di Zuccaro sopra, poi la finirai di cuocere.

A fare una Sfogliata di Mandole, magra,  
della grandezza della  
Sfogliata futta.

**P**iglia libra una e meza di Farina biācha, e oncie due  
di Zuccaro, e oncie tre d'Acqua rosa, e un poco di  
Zaffarano, e mezzo bicchiero d'Olio, e impasta la tua pasta  
e fanne due spoglie, ponēdone una nel fondo della tiella bē  
onta, poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di cā  
nella, e libra meza d'Vua passa, e libra meza di Datteri in  
pezzoli, poi habbi libra una e meza di Mandole ambrosi-  
ne monde, e piste fatte tenere, cō acqua rosata, e incorpora  
dette mandole piste col Zuccaro, Vua, e datteri, come è det-  
to di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficcando nel detto  
pastume, di qua et di la, oncie tre de pignuoli mondi macca-  
ti, poi bagnala ben tutta d'acqua rosata, poi poneli l'altra  
spoglia ben onta d'Olio, e la porrai à cuocere, e come serà  
quasi cotta, li darai oncie quattro di Zuccaro sopra, e finia



rai di cuocerla.

71

A fare Fritelle Magre diuine,  
per piatti sei.

**P**iglia libre due di Mandole ambrosine monde, e pista  
le benissimo con oncia una e meza di Cannella pista  
fina, e libra una e meza di Zucc. liquido chiarificato, e im  
pasta ogni cosa insieme, come faresti a fare il pastume del  
Marzapane, poi fa le tue Fritelle grandi e picciole, e pon  
le in una Tiella infarinata nel fondo, e bagnale con oncie  
quattro di Zuccaro liquido, poi cuocile destramente col te  
sto, & essendo per imbandire, li porrai sopra oncie quat  
tro di Zuccaro fino, & potriansi anchora di tal pastume  
fare anime di Persiche finte stampate, e frigersi in olio, o in  
Butiro. E poi darli sopra il Zuccaro, e Cannella, e quando  
si fanno da frigere bisogna porli un poco di Farina.

A fare Ritortoli, per quaresima, o  
per gran Vigilia.

**F**Arai la pasta magra, come è detto nel Capitolo del  
le Torte, uolendola comune, o in tutta perfettione,  
Poi ne farai le spoglie secondo la grandezza che uorrai,  
che de questi ne ua uno per piatello, e le taglierai da i lati si  
che restin quadre, poi pigliarai secondo la quantità che uor  
rai fare, dell' Anguilla allesta, et delle mandole ambrosine,  
& insieme le pistarai nel mortaio, poi con un poco di bro  
do di pesce, passerai ogni cosa per la stamegna, e ponrai  
in un Vaso, con Zuccaro e Cannella e poco Peuere e uua  
passa, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi distenderai  
questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da un la  
to due dita di uuota, poi la rauolgerai a guisa de zaldoni,



cominciando dal lato doue è piena, & la farai in una rotella, acconciandola destramente colle mani, poi la porrai in una Tiella ben onta con olio buono, e la ongerai anche di sopra e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai del Zuccaro di sopra. E quando sera finita di cuocere, la sbroffarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un poco di schmale, ouero di megia assumata tagliata minuta minuta non li disdirà niente.

Torta d'Anguilla da Quaresima.

**P**iglia li spinaci lauati, e netti, e soffrigeli nella patella, poi asciugata ben uia quell'acqua, soffrigeli in oncie quattro d'Olio buono, poi piglia libra una di Mandole ambrosine, e libra meza d'Vua passa monda, e libra meza de Pignuoli, e fino a sei, o otto Pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e di stempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo setazzo, poni ogni cosa in un uasso, nel quale metterai insieme anchora li spinaci sopradetti, con oncie sei di Zuccaro, & oncia una di Cānella, & un quarto di Peuere, e oncie quattro di Cibibo Damascchino, tagliato alla longa senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai una spoglia, e la porrai in una Tiella onta con olio buono, e li getterai sopra detto battuto, poi hauerai tre o quattro anguille scorzate, e cotte allese, tagliate in morelli, e cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai di sopra a liste con la spoglia, a modo di Gelosie, e le cuocerai al modo delle altre, con Zuccaro sopra, come è detto.

Torta d'herbe da Quaresima.



**P**iglia spinaci lauati, e netti, e ponli in un uaso, a ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gettali dentro oncie iij a' olio, e soffrigeli molto bene, rōpēdoli con la cazza, poi pōli in un Vaso con oncie quattro di Zuccaro, & oncia una di Cannella, et un quarto di Peucere, & di Cibibo senza anime oncie sei, et di Fiche libra una tagliate minute, et d'Vua passa libra meza, e noci uinti maccate, e mōde, et mescola bene ogni cosa insieme. E sel ti pare che il battuto non habbi corpo, pestarai un poco d'Voua di pesce allese, o distēperatole con buon brodo, le passerai p la stamegna, poi le incorporarai col detto battuto, farai la tua Torta, e la cuocerai seguēdo l'ordine dell'altre da Quaresima.

Torta da Quaresima bianca.

**P**iglia libre due di Mādole ambrosine, e mōdale, e poi pistale e distemperale con acqua, & un poco d'acqua rosa si che habbi del spessetto, poi habbi oncie sei di farina d'Amito, et oncie otto di zuccaro, et oncie sei d'Vua passa, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa una spoglia cō Farina, uin bianco, Olio, et un poco di Zaffarano, e pōla nella Tiglia onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponla a cuocere, e quādo sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, et un'altro poco d'acqua rosata, poi la finirai di cuocere, e quando li porrai il Zuccaro, & l'acqua rosa, se li metterai oncie tre di Pignuoli maccati, e mondi di sopra, non li disdiranno, anzi seranno conuenientissimi.

Saluiata da Quaresima.

**S**eruairai l'ordine della sopra detta Torta. Ma quando distēperarai le Mādole, le distēperarai cō acqua e succo di Salvia, e poi del resto seruarei l'ordine sopradetto.



A fare una Torta di code di Gambari.

**P**IGLIA quaranta code de Gambari cotti alleſſi, e piſtale nel mortaio con una brancatella tra di ſpinagi e preſemoli, e menta, e libra meza di cibibo damaſchino. E quando ſeran ben piſte queſte coſe, le diſtemperarai col latte fatto d'una libra di mandole ambroſine, & le paſſarai per lo ſetazzo, giungendoli oncie tre di Farina d'Amito, & le porrai in un uaſo con oncie otto di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & un quarto di Gengeuro, & oncie ſei d'uua paſſa lauata e monda ogni coſa incorporarai bene inſieme, poi farai le tue ſpoglie, e le empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandoli il Zuccaro, come è detto nelle altre.

A fare una Torta di Peſce.

**P**iglia uno Luzzo di tre libre in quattro, ouero altro peſce ben ſcagliato e lauato, & alleſſalo, e mondalo bene dalle ſpine, e ponilo a piſtare nel Mortaio con le interiora inſieme e con libra una di Mandole ambroſine, e una brancata di Praſemoli, & herbe olioſe, e diſtempera ogni coſa con buon brodo di peſce graſſo, e paſſalo per lo ſetazzo, e poi ponila in un Vaſo con oncie noue di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & oncie ſei d'Vua paſſa lauata, & monda, e oncie quattro d'Aqua roſa, e meſcola ogni coſa inſieme, poi fa le ſpoglie ongendo la Tiella cō buon Olio, e fa la tua Torta, ongendo anche la ſpoglia di ſopra di buon olio. E poi cuocila, dandoli il Zuccaro, come è detto nelle altre.

Torta di Datteri, & altri Frutti.

**P**iglia Libbra una e meza di Datteri, e mondali, e tagliali



gliati minuti per la longa, e libra una di Cibibo damaschino, cauate le anime e fa cuocere ogni cosa in uino, il quale se serà dolce, serà migliore, e poi piglia libra una d'uua passa monda, e cotta medesimamente in Vino, e libra una e meza di fichi secchi tagliati minuti, et oncie sei de pignuoli mondi, e oncie sei di zuccaro, e oncie una di Cannella, et un quarto di Peuere, e mescola ogni cosa insieme, cō oncie due di Farina d'amito, e buon brodo di Pesce, di sorte che il battuto stia bene, Poi fa la tua spoglia, & empila, e fa la torta nella Tiella onta di buon olio, poi ponila a cuocere, e quando serà quasi cotta, ponli sopra oncie quattro di Zuccaro, come serà cotta, sbroffala d'acqua rosata.

#### MINESTRE DIVERSE.

Prima per fare una Suppa grassa.

**P**IGLIA fette di pane, e biscottale in una Tiella nel Forno, e poi che seran biscotte, piglia del Formaggio duro grattato, e Zuccaro, e Cānella tātō che basti, & un poco di Peuere, poi habbi buon brodo di Cappone, o di Carne, e metti il detto Formaggio nel fondo del piattello, e così uanne mettendo sopra le fettelle del pane, a suolo, e del brodo medesimamente, e così di sopra, & essendo finito, la ponerai sopra le cenefi calde, con un piatto fino a tanto che la uorrai mandare in Tauola.

A fare Suppa di Capirotta Francese.

**P**iglia Polpa di Fagiano, o Cappone, o Pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di Vitello co i pillo

K



ti, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quanto è possibile, poi piglia un poco di Cannella pesta, e un poco manco Peuere, e buon Formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme, poi habbi fette di pã biã co sottili fritte nel dileguito, e ponle ne i piatti a suolo a suolo, cio è un suolo della compositione sopra detta, e una delle fette di pane, poi habbi buon brodo di Vitello, o di Cappone caldo, e gettalo sopra a queste cose, e poi stuffala cõ un' altro piatto fino a tanto che la uorrai mādare in Tauola.

A fare una Suppa dorata Reale.

**P**iglia libra meza di Mandole ambrosine con la gussa brustellate; e pestale nel mortaio, e distemperale con succo di Naranci, o Agresto, e cinque torli d' Voua, e libra meza di zuccaro, e un poco, di Zaffarano, per darli il colore, e mescola ben ogni cosa insieme, e passale per la stamegna, e poi ponila in una cazzola ben stagnata a cuocerla sempre menandola, fino a tanto che sera cotta, si che nō sappia da Voua, ne da Mandole, poi habbi una pignatta, e poneli dentro oncie due di Zuccaro, e oncie due d'acqua rosata, e oncie due d'uua passa ben monda, e fa bogliere dette cose da sua posta fino che l'uua passa, è ben tenera, poi habbi pan boffetto tagliato in fettine quadre un poco brustellate, e habbi Voua ben battute, e mogliali ben drento dette fette di pane, e poi frigele in dileguito, ouero butiro fresco, poi fanne un suolo nel piattello, e gettali del sapore sopra, e la metà dell'uua passa, poi sopra un' altro suolo di fette di pane, e sopra l'altro sapore, e sopra il sapore, l'altra uua passa, e sera perfettissima, ponendoli poi sopra Zuccaro, e Cannella quanto conuiene.



A fare Suppa dorata d'altra sorte.

**P**iglia di Mandole ambrosine libra una, e fregale bene cō un strazzo, e pestale bene con di Cānella fina pesta oncia meza, & un ottauo di Peuere e un poco di zaffarano, e sei Torli d'uoua, e libra meza di Zuccaro, e distēpera bene ogni cosa insieme con un poco d'acqua rosata, e tanto Agresto che basti, e passa ogni cosa per la stamegna, & poni il passato in una cazza stagnata, e falli leuare il boglio sempre mescolando, poi habbi del Pane in fette brustolate, o fritte, e ponilo in un piattello con detto sapore sopra, e poi ponli un quarto di Cānella, e due oncie di Zuccaro sopra, e se la Suppa, e di pan fritto, non li fare altro, ma se è di pane brustollato, solamente poni il piatto sopra le bragie, & con il Testo dalli una calda, e senza frigere il pane puoi anchora mogliare le fette nel latte, e ponerle ne i piattelli cō il sapore sopra, e due pani boffetti grossetti cō le cose sopradette bastarāno a fare sei Suppe d'un suolo.

A fare una Suppa magra inglese.

**P**iglia Acqua secondo la quantita che uuoi fare la Suppa, e mettila a bogliere con un poco di Sale, e puoi habbi radici di Pressemoli rassate, e cauate l'anime, e ponile in detta acqua con Butiro fresco, e Gengeuro pisto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come seranno cotte, piglia Torli d'Voua sbattute distemperate in Agresto, e gettali dentro, e poi piglia fette di pane boffetto tagliate sottili, e falle brustellare, e distendile ne i piatti, e gettali sopra detta Suppa, e poi sopra Zuccaro, e Cannella quanto basta.

A fare una Suppa con pizzoni, o pollastri.

K ij



**P**iglia Fette di pane brustellate, poi piglia Pollastrelli in quarti cotti arrosto, & habbi una tiella di pietra, e mettili un solaro di fette di Pane nel fondo, con Formaggio e Zuccaro, e Cānella, & poi fa un'altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con Zuccaro, e Formaggio grattato, e Cānella, con un'altro suolo di fette di pane, con Zuccaro, e Formaggio grattato, e Cānella, & poi piglia buon brodo grasso, e ponilo sopra, tanto che stia sotto, & poi dalli un'altra mano disopra di zuccaro, e Cannella, e Formaggio grattato, & dalli una caldetta col Testo, e sera fatta. E cosi il simile potrai fare in uno piatto d'Agresto.

A fare una Suppa di Marene, Pere Moscardine, o Brogne, o Muniache, o d'altre Frutte fresche.

**P**iglia libra una di Marene a buon peso, e mondale, & ponile in una pignatta con un pezzo di Cānella intiera, e un poco di noce moscata, e mezzo bicchiero di uino nero, e oncie quattro di Butiro fresco, e oncie sei di Zuccaro, e fabogliere tanto che stia bene, poi habbi pan boffetto in fette quadre sottili brustellate, e distendilo in un piatto, poi gettali sopra le Marene, el simile farai in quella di Pere moscardine, Brogne, o Muniache, ma farai che bogliano piu, secondo che ti parera che siano cotte. E nota che le Pere, Muniache, o Brogne, uogliono essere pelate, il che farai legiermente, sbogliezandole in acqua, o brodo, o Vino, e tagliarai uia mezzo il picollo delle Pere, se ne farai de esse.

Suppa acetosa Buoniſſima.

**P**iglia un poco di latte, & non potendo hauere latte,



piglia dell'acqua, e un panetto di Butiro fresco, e agresto quanto a te pare che sia bisognueole a uolerla acetosa, e poi piglia un poco di molena di pane mogliata in Agresto e pistala nel mortaio cō un piccicoto di Pignuoli, e passali per lo setazzo, dopoi metti ogni cosa in una Cazza ben stagnata con due Torli d'Uoua battuti, e un poco d'ua passa, e un poco di Cannella, e zuccaro, e un poco di Zaffarano, e cuocila sopra le bragie sempre menādo tanto che diuenti spessa per lo douere. E quando la uorrai leuare dal fuoco, li getterai un pochetto d'acqua rosata dentro, poi ha uerai fettine di pan boffetto brustellate, e le porrai nel fondo de i piatti, e il resto li getterai sopra ponendoli poi un poco di Zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Capirotta di cui se ne puote Seruire per minestra, da grasso & da magro.

**P**iglia libre tre di Formagio duro buono e grattalo, e dopoi pestalo nel mortaio cō un spigolo d'Aglio, e le polpe d'un Cappone cotte alleſso, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungeli quindici torli d'uoua, e incorpora bene ogni cosa insieme, e distempera dette cose con buon brodo grasso, poi passale per lo setazzo, e poni detta Compositione passata in una pignatta al foco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro lib. una di Butiro fresco, poi habbi fette di Pane brustolate, e polpe de Capponi, o Fagiani alleſse, e distendile ne i piattelli, e gettali sopra detta Compositione, laquale puoi anche fare senza pestare le Polpe de Capponi, e per giorni da pesce la potrai distemperare con brodo di pesce e pestarli anche una polpa di Luzzo.



Suppa de Calcinelli da grasso.

**P**iglia i Calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dall'arena, poi ponili a bogliere in buon brodo grasso con un poco di specie dolci, e falli bulire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane, et mettime in fondo de i piattelli un suolo, o due come ti piace, e nel fondo del piattello, e sopra il pane, et tra un suolo e l'altro formaggio duro, e formaggio grasso grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sopra il brodo, e calcinelli, e la trouarai bona.

A fare dieci piatti di māgiar biāco da grasso.

**P**iglia una Gallina giouane, e sagattala, e falla quasi cotta alleffo, e sfilali le polpe, e toglì oncie dieci di farina de Risi, e Bicchieri trenta di Latte buono, e poni ogni cosa in una cazza ben stagnata, e fa in questa maniera, piglia il Latte, e poneli dentro la predetta farina a poco, a poco, e incorpora bene insieme, poi ponili dentro le polpe della Gallina sfilate, e libra una di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il tripiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato fino che è cotto, e quando sera cotto, poneli dentro mezzo Bicchiere d'Acqua rosata, e quando serà imbandito, poneli sopra zuccaro fino. La Pollastra si sagatta inanti ch'ella si cuoca, et ho trouato assai meglio, il pestare le polpe della Galina o pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che non è a sfilarle, e piu netto, pure ogn'uno faccia al modo suo.

A fare Mangiare Bianco d'altra sorte.

**P**iglia libre due di Mandole ambrosine, e falle stare ammoglio un giorno, e una notte nell'acqua fresca, et dopoi mondale dalla gussa, e pistale nel mortaio, e come



sono ben pistate, poneli un poco d'acqua rosata sopra, acciò che non facciano olio, e dopoi piglia un petto d'una Pollastra nera sagatata, alleffa o uero d'un Cappone pure sagattato, e la mollenà d'un pan bianco mogliato in brodo magro, e pista ogni cosa insieme, e incorpora bene cō le dette mandole insieme, con libra una di zuccaro fino, & un poco d'Agresto, e oncia meza di gengeuro pesto mondato, prima che resti ben bianco, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, ouero di Vitello, e passa ben ogni cosa p la stamegna, e ponila in una pignatta ben netta, o altro uaso bē stagnato, e pōila su le bragie a bogliere lōtana dal fuoco, si che nō pigli il fumo, sēpre mescolādo la tāto che boglia, quasi p spacio di mez'hora, e come è cotta, metiteli oncie tre d'acqua rosata, e questa è uiuanda p imbandire sola, o sopra Capponi o altro, ponendoli poi sopra un poco di Zucc. fino, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto diamante, di cui se ne puote seruire, da grasso, e da magro per piatti x.

**P**iglia due englistare di Latte di Vacca buono, e oncie sei di farina d'amito, e distempera bene ogni cosa insieme a poco, a poco, e libra una di Zucc. ben bianco, e metti ogni cosa insieme al fuoco, su il Tripiedi in una cazza ben stagnata, come faresti il māgiar biāco, e lascialo bogliere p spacio di mez'hora sēpre mescolādo, e come è cotto, gettali dētro meza lib. di butiro fresco, e un poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e quādo l'imbādirai poneli sopra zaffarano fino. A fare minestra Gialla imperiale.

**P**iglia le polpe d'un cappone, e lib. meza di mādoles ambrofine pelate, e pesta bene ogni cosa insieme nel morta

K    iij



to, e poi piglia la mollenia de un pane grosso boffeto in fette che sian state ammoglio in quattro Bichieri di Maluagia, e piglia otto Torli d' Voua fresche, e oncie noue di Zuccaro, e oncie meza di Cānella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera con buono brodo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poi ponila al fuoco in una cazza stagnata, e falla bogliere per spacio di mez' hora sempre mescolandola, e risguardando dal fumo, e come leua il boglio, gettali dentro oncie quattro de pignuoli mondi netti, e quando la dissicarai dal fuoco, gettali dentro mezo Bicchiero d'acqua rosata, e quando l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra Zuccaro e Cannella.

A fare uiuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

**P**iglia libra una e meza di Mandole ambrosine, con la gussa ben sfregate, e nette, e pestale nel Mortaio con un petto di Cappone allefso tagliato minuto, e libra una di Zuccaro, e pesta bene ogni cosa insieme, e come serà pesto e incorporato gli aggiungerai 4. Torli d'uoua battute, e oncie due di Farina di Riso, e un quarto di Cānella fina, e poco gengeuro, e tanto Zaffarano che li dia il colore, e quando dette cose seranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di Carne, o di Cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna un poco chiarotta, e ponela in una Cazza stagnata con tanto Agresto che li dia un poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per una mez' hora, e quando sera cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di Zuccaro, e meza oncia di Cannella.

Questa Viuanda si puo fare anche per di da magro,



pestando le pance d'un luzzo, o Varolo in uece del Capone, e distemperandola con il brodo di Luzzo, o Varolo in uece del brodo grasso.

A fare trippe di Manzo, o uacca.

**P**igliarai le tue Trippe doppoi che seranno ben nette e cotte, e nel farle cuocere li metterai un poco di persutto a bogliere dentro, poi le taglierai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con una pistata di lardo, herbe oliose peste, e un poco di Peuere, e Zaffarano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra un poco di Formaggio duro grattato, e un poco di Peuere pesto mescolato insieme.

A fare Riso, o Farro alla Turchesca.

**P**iglia libra una e meza di Riso che non habbia tuffo, e laualo bene con acqua calda, e doppo mettilo a seccare, e mōdalo, poi toglì mezo peso di Latte di Vacca buono, e ponilo in una Cazza ben stagnata suso un trepiedi al fuoco, e mettili dentro detto Riso con libra una di Zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con una spatola di legno per meza hora, poi mettili libra meza di Butiro dentro, e un poco d'Acqua rosata, et imbandito che sera, li porrai sopra del Zuccaro.

A fare Riso, o Farro, con torli d'uoua e Formaggio,  
per piatti dieci.

**P**iglia libra una di Farro, o Riso che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come e quasi cotto, piglia libre due di buō Formaggio duro grattato, e dieci Torli d'Voua, e mescola dete Voua col Formaggio, e gettali in detto Riso con un quarto di Peuere, un poco di Zaffarano, mescolando



Bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che sera finito di cuocere, & quando sera imbandito, li metterai sopra oncie sei di Zuccaro, e se li porrai meza oncia di Cānella, non li disdira niente, & puoi anche far senza.

A fare dieci piatti di Riso, o Farro, alla Ciciliana.

**S** Eruarai l'ordine di quelli de i Torli d'uoua del sopra detto, sino che serà imbandito ne i piattelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piattello di sopra uia della grandezza d'uno Vuouo, e li metterai uno uouo per buco col chiaro, e Torlo, poi li darai il Zuccaro e Cānella, di sopra uia nella medema quantita che se è deta nell'altra, poi li darai una calda col Testo, e li mandarai in Tauola, e in uece delle uoua, li potrai mettere i Torli d'Voua duri di sopra uia, e fara quel medesimo effetto.

A fare Trippe di Vitello, o d'Agnello, o Capretto.

**P**iglia la tua Trippetta ben lauata, e netta sopra modo, e falla cuocere, e quando serà ben cotta tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in un uaso cō buon brodo grasso con una pistata di Lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere, poi habbi Formaggio duro grattato, e torli d'uoua battute, e un poco di Zaffarano, e Peuere pisto secondo la quantita di che le uorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sera fatto, et se nel cuocere le Trippette li porrai un poco di Persutto a bogliere, li sera ottimo.

A fare la Carabazada di zucche, o Melloni,  
o cipolle, per piatti dieci.

**P**iglia tante Zucche quanto ti pare, e mondale, e tagliale in pezzi e mettile à bogliere in'acqua con un pezzo di Persutto buono, e falle bogliere quasi mezz'hora.



Dopoi cauale di detta acqua, e ponile in un'altro Vaso, con una enghistara di latte, e libre due di Formaggio duro, e un poco di Agresto e metti ogni cosa al fuoco, e fa bogliere un pezzo. Dopoi caua fuori il Formaggio, et leuale dal fuoco, & habbi libre due di grasso di Manzo fresco colato, e gettaglielo dentro con dieci torli d' Voua, rotti e sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere per mezz' hora sempre mescolando, e sera cotta, dopoi quando la imbandirai, li porrai sopra libra meza di Zuccaro, e meza oncia di Cannella insieme.

A fare dieci piatti di uillanata di nizzole alla Turchesca.

**P**iglia libre quattro di Nizzole senza gussa ben fregate poi che seran brustellate, poi pestale nel mortaio, e distemperale con buon brodo, e passale per la stamegna, e ponile in un uaso stagnato, poi habbi libra una di Zuccaro, e oncia una e meza di Cānella, e un sesto di Peuere, e uno ottauo de Garofani, e tanto Zaffarano che li dia il colore, e libra una di grasso di Manzo colato, e poni ogni cosa in detto Vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mescolando, e come hauera boglito per mezz' hora, la leuarai dal fuoco e la porrai sopra le bragie sempre mescolandola, fin che uien spessa, poi la metterai a raffreddare, e come sara raffreddata, la imbandirai, ponendoli sopra libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Cannella.

Questa uiuanda si puo fare anche il di da magro, distemperandola col brodo di Luzzo, o col Butiro in uece del brodo grasso.

A fare dieci piatti di minestra di puina passata per lo setazzo, di piu colori.



**P**igliarai cinque Pouine fresche, e le passerai per lo set-  
tazzo in una pignatta ben uidriata con libra meza di  
Butiro fresco, e di Zuccaro libra meza, d'acqua rosata on-  
cie tre, e mescolala bene, e come serà per leuare il boglio, se-  
ra cotta, e quando la hauerai imbandita poneraili sopra li-  
bra meza di Zuccaro, e se la uorrai fare gialla, poneraili  
un poco di Zaffarano, se incarnata, succo di More, o Ca-  
robbe, se Verde succo di Presemoli, e quando li uolessc tan-  
to succo d'una di queste cose che fosse troppo liquida, li pone-  
rai un poco di Farina d'Amito.

A fare dieci piatti di Minestra del Pa-  
stume di Sauonea.

**P**iglia Libre tre di Zuccaro bianco, e rompile, e poni-  
lo in una Cazzola, e bagnalo cō oncie 4. d'Aqua ro-  
sata, e ponilo al fuoco a farlo bogliere tanto che sia tut-  
to disfatto, tirando uia però la schiuma che detto Zucca-  
ro fara, poi piglia di farina d'Amito oncie noue, e mettila  
in un uaso, con oncie otto d'Acqua rosata, e se sera moscata  
serà migliore, e con uno cuchiaro la distemperarai bene si-  
no che diuenti in latte, e diuētato che serà, la getterai sopra  
il Zuccaro, essendo però il Zuccaro caldo, e la ponerai so-  
pra il fuoco, e con una spatula la mescolarai sempre a fuoco  
lēto sino che sera congelata, e poi la lasciarai rafredare, e  
rafredata, la imbādirai, e poi li porrai sopra fra tutti i piat-  
ti oncie quattro di Zuccaro fino, e un quarto di Cannella.

A fare dieci piatti di Genestrata, da Grassio, e da magro.

**P**iglia due enghistare di Latte chiara e fresca, e libra  
una di Farina di Risi, e libra una di Zuccaro, e oncie  
noue d'Vua passa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e on-



cie quattro di Cibibo damaschino, cauate l'anime, tagliato alla longa, e oncie tre di datteri tagliati in pezzi, e un'oncia e un quarto di Cannella pista, e un piccicotto di peuere, e al quanti Garofani pesti, e Gengeuro, e tanto Zaffarano, che li dia il colore e mescola bene, e riponi ogni cosa insieme, in un Vaso bene stagnato, e ponilo al fuoco mescolando sempre per spacio di mezz'hora, o meno, e mentre che bogliera, li gettarai dentro meza libra di grasso di Manzo colato, o di Butiro fresco, e quando la uorrai leuare dal fuoco, li gettarai dentro un poco d'acqua rosata. E auertissi che la Vua passa non se li mette sino a tanto che non e mezo cotta.

A fare Dieci piatti di Minestra di Leuesini.

**P**iglia due Leuesini di uitello, e falli cuocere si che siano ben cotti, e poi pistali con i coltelli, bene con herbe o liose insieme, e poi ponli in un Vaso a cuocere al fuoco con bon brodo, e falle bogliere, poi piglia libra una e meza di Formaggio duro grattato, e Voua dieci, e mezo Bicchiero d'Agresto, e un quarto di Peuere pisto, e un poco di Zaffarano, e sbatti bene ogni cosa insieme, e getta quel sbattuto in detti Leuesini, e lasciali un poco al Fuoco, cio è tanto che siano ben nasciuti, e poi leuali dal Foco, e gettali sopra un poco di brodo grasso, e sera fatto.

A fare una uiuanda di Marene, o Pere Moscardine, o Brogne, o Muniache, o altre Frutte fresche.

**P**iglia una buona libra delle sopradette Frutte pelate, eccetto delle Marene, che non uan pelate senza Piccoli, e ponila in una pignatta cō libra meza di zuccaro, e un pezzo di Cannella intiera, e mezo bicchiero di Vin nero



buono , e mezo Bicchiero d'Acqua rosata , e quattro oncie di Butiro fresco, e ponilo al fuoco , e falli leuare il boglio si che habbi quasi la cotta della salsa Reale , e poneli poi le Frutta, e lasciale bogliere sino che seran cotte.

A fare una minestra di coste di lattuca in modo, che Pareranno Zucche un Mese innanzi il Tempo.

**P**iglia i costoni , e piedi di Lattuca, e mōdali benissimo, taglia uia tutto il duro in pezzoli minuti , poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persutto, o carne salata , secondo la quantita di che uuoi fare , e un poco di lardo pesto , e falli bogliere come faresti le zucche , e poi che seranno quasi cotte mettili un poco di presemmoli, e un poco di basilico al tempo suo dentro, e un pochetto di Zaffarano che parerāno Zucche Naturali, e un poco di Agresto non li disdira niente, e se li porrai dētro anchora della cipolla pista sera meglio.

Crema alla francese, per empire Fiordeligi, Cappe  
sante di san Giacomo, Tortelle, e Casse da Pa  
stelli , per minestra , & altro.

**P**rima pigliarai del latte secondo la quantita di che le uorrai fare, & uoua ben battute, e Zucc. Poi pigliarai farina bianca con la metà del detto Latte , e distemperarai bene ogni cosa con la detta compositione , poi pigliarai l'altra metà del latte , e la ponerai in un uaso netto sopra la fiāma del fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon Butiro fresco, e come bogliera, li getterai dentro la detta compositione, menandola molto bene con un bastone larghetto dal capo di sotto , e li getterai dentro un poco d'acqua rosata , secondo la quantita che farai, e come uede



rai che fia stretta la leuarai dal fuoco, e la gettarai in uno altro uaso, poi potrai empire le paste sopra dette, e darlo per Minestra con Zuccaro e Cānella sopra.

Mollegnane, ouero, Pome disdegnose in minestra, o piene, o fritte, o nella teggia o sopra la Gratella.

**P**iglia le mollegnane, e mondale, e cauali le Anime, se le uoi piene, e piglia del suo pastume, e buono formaggio e uoua e specie, e herbe oliosfe, e pesta bene ogni cosa insieme, & empile, e ponile il suo coperto che li hai tirato uia, e legalo bene si che non esca fuori il detto pastume. poi ponile a cuocere in buon brodo grasso, e le imbandirai tirando uia il suo coperto, poi li ponerai sopra Formaggio grattato, e specie, e questo sera il primo modo per farle in Minestra piene.

E uolendole fare in pezzi mondale, e dalli un buon broglio, e poi ponile in un uaso a cuocere con buono Formaggio duro, spiciaria, Voua, & herbe oliosfe minute, e sera Minestra diuina.

E se le uorrai nella Teghia seruarai il modo che si tiene a fare le rape ramute, aggiungendo tra quei suoli un poco di persutto minuto minuto, e Basilico, il quale, e il suo uero condimento.

E se le uorrai fritte, seruarai il modo delle Zucche fritte. E se le uorrai su la Gratella, o su le bragie non le mondarai, e le empirai del primo modo di quelle che uanno allese, e poi che seranno ben cotte, le mondarai.

Minestra d'Orzo passato,  
Sostantioso.



**P**iglia L'orzo pilato, e ben mondo, e laualo a piu lauature poi fallo cuocere in brodo si che sia ben cotto, e passalo per la stamegna come sera ben cotto, e ponilo in un uaso, ben uitriato con buon brodo di Cappone, e habbi una Polpa, o due di Cappone ben peste nel mortaio, e poi passate cō brodo per la stamegna, e poni ogni cosa in detto uaso con zuccaro, e ponilo alle bragie, tãto che leui il boglio sempre mescolando, et come leua il boglio, gettali dentro un poco d'acqua rosata, che sera cotto, e come sera imbandito, poneli sopra dil zuccaro, e sera come beuanda.

Minestra d'Orzo, per ammalati.

**P**iglia L'orzo pilato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come sera ben cotto, passalo per la stamegna, poi habbi uno uaso uitriato, e ponilo dentro con Latte d'Anime di Mellone, e Zuccaro, e fallo leuare il boglio sempre mescolandolo, e sera cotto, e li puoi aggtungere anchora un poco d'acqua rosata.

Miraos, di pizzoni, o Ficadetti di cui si serue in uece di minestra.

**P**iglia libra una e meza di mādole ambrosine brustellate, e pestale in un mortaio, e dopoi che l'hauerai pestate, distemperale cō un poco di brodo che habbia del spessso e ponilo in una pignatta con oncie noue di zuccaro, oncia meza di Cannella, e uno ottauo di Peuere. Poi ponilo sopra le bragie a bogliere ben destramente, sempre mescolando, e un poco dopoi, habbi due paia de Pizzoni, ouero Pollastri arrostiti a mezo, et tagliati in quarto, e poneli dētro, e falli boglier un pezzo, si che siano cotti, poi leuali dal fuoco e poneli sopra il succo di quattro narāci, o agresto, o limone,



mone, e quando seranno imbanditi, li porrai sopra oncie due di Zuccaro, e un quarto di Canella.

Minestra d'herbicine alla Francese.

**P**Iglia le herbicine, e nettale, e lasciale intiere, e mettele dell'acqua che boglia, e falli dare un boglio, e come seranno mezzo biscotte, cauale dell'acqua, e mettile sopra una tauola, che si possano scolare, e poi pestale con i coltelli, sicche siano peste bene, & struccate, & poi mettile in un Vaso con Lardo pesto minuto, e falle sofrigere, & poi habbi brodo grasso, & metteglielo dentro di modo che non siano troppo chiare, e falle bogliere un poco, e poi ponili dentro del peuere pisto, e conzale che stian bene di Sale, e poi habbi un pezzo di Carne uergelata e tagliala in fette, e frigela nella patella in bianco, e poi toglì fette di pane brustelate che siano colorite. E come son cotte le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto, e poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le fette della Carne uergelata fritte.

A fare dieci piatti di minestra alla Ongaresca.

**P**Iglia Voua quindici, e sbattile molto bene, e bicchieri quindici di latte di Vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra una di zuccaro pisto, e libra una di butiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta cōpositione in una pignata di terra bene inuidriata. Poi toglì uno uaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto uaso, sino che sera cotta, & auertisi a tenere posto acqua nel detto uaso che non stia troppo sciemo, e che boglia a lento Fuoco, e imbandita la uiuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

L



A fare Ongaresca d'altra sorte  
per piatti dieci.

**P**iglia quindici bicchieri di buono latte di Vacca, e nō hauendo latte piglia tanta acqua, e libra meza de butiro fresco, e tre bicchieri d'Agresto, o meno, secondo che lo uoi acetoso, poi toglila mollenata d'un Pan grosso, e bagnala nell'agresto, e pestala con oncie tre d'uua passa, e oncie tre de pignuoli mondi, e libra meza di zuccaro, e oncia meza di canella, e pesta un poco di zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolādola tātō che sia spessa, e mettili quando la uoi leuare dal fuoco, un poco d'Acqua rosata.

A fare minestra d'uoua rotte a l'Ongaresca  
per piatti dieci.

**P**iglia uoua quaranta, e sbattile bene in un Vaso con due scutelle d'agresto, & una d'acqua, e dopoi che hauerai ben sbattute tutte queste cose insieme, passale per lo setazzo poi ponile in uia pignata ben netta, e uidriata con libra meza di butiro fresco, e libra meza di zuccaro, poi habbi una caldara d'acqua sopra il fuoco, che boglia e mettili dentro detta pignata tanto che stia coperta fino la metà, e mescolela sempre con una spatola infino à tanto, che dette uoua si appigolino un poco, come farebbe un sapore, poi le imbandirai con Zuccaro e Canella sopra.

A fare Verze piene in minestra.

**P**iglia Verze Cappuzzate, e cauali le foglie grandi d'intorno, e nettale bene, poi mettile ammoglio in acqua fresca, poi piglia Formaggio duro grattato, & uoua e Lardo pesto, & herbe oliose, e Noci monde ammaccate, e un poco di peuere, gengeiro, e Garofani, ouero un poco di



Noce moscata pesta, e un poco di Zafrano, e un poco d'aglio, e incorpora bene ogni cosa insieme, e fa il tuo pieno secondo la quantità che uoi fare, poi piglia i coresini della Verza, e aprili, e impili del detto pastame, e poi legali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo grasso con un pezzo di buon persutto, e una buona pestata di Lardo. E quando serà quasi cotta li porrai una brancata de prasemo li pesti con i coltelli, e se li porrai mortadella gialla a cuocere seco seranno diuine.

A fare minestra di Carne.

**P**iglia un Cossetto di Vitello che sia ben pesto minuto e Rognolata di Manzo netta da quelle pellesine tanto quanto seriano i dui terzi della carne, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi gettale in una pignata sopra le bragie con gengeuro, e poco peuere, secondo il tuo giudicio, e da uenti garofani intieri o piu, o meno, e come serà cotta, li porrai secco succo di Naranci, o Agresto, e se fosse spesso li aggiungerai un poco d'acqua, ouero brodo che è meglio, e la farai cuocere, e come serà cotta, la porrai indrieto, e poi l'imbandirai ne i tuoi piatti, e nel mezzo di detta Minestra li porrai uno uouo duro mondo, con tre Garofani dentro, e uno Vouo però per piatti.

A fare Cesi enfranti, con Codeghe.

**P**iglia i tuoi Cesi mondi e netti, e lauali con acqua di po, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua, e cosi come si uanno cuocendo, aggiungeli buon brodo grasso, e poi piglia una buona pestata di Lardo, e gettagliela dentro a cuocere, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le tue codeghe cotte allefso da sua posta, e tagliale in quadretti,

L ij



e gettagliele dentro con herbe oliosfe che fian ben peste cō  
i coltelli e fa che li sia sopra il tutto della menta, o uerde, o  
secca, in poluere, e Peuere, e gengeuro, e poi l'imbandirai.

A fare minestra di louertisi, o Sparfi, Quan=  
do son piccioli.

**P**iglia le cime di louertisi, e dalli un boglio, e poi cauati  
fuori, e poneli in buon brodo grasso con una fetta di  
Persutto, e poneli un pochetto di Peuere, e uno di Zaffra=  
no, e uno di Canella, e falli bogliere cosi a bell'agio, che sia  
no coti, e non disfatti, poi piglia fette di Pane quadre un  
poco brustellate fritte in dileguito fresco ouero Lardo, e  
quando uorrai imbandire detta minestra ponerai dette fet  
te di pane nel piatto, e li ponerai sopra detta minestra.

A fare uerze da magro d'altra sorte.

**P**iglia i Coresini delle Verze, e tagliali in quarti, e laua  
li molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che boglia,  
e ponle dentro con un pezzo di grosta di formaggio du=  
ro, con meza libra di butiro fresco, e Sale, e come son qua  
si cotte, li ponerai dentro altra meza libra di butiro, &  
una buona brancata de Prasemeli spezzate con le mani, e  
come seranno per imbandirsi li porrai sopra formagio du  
ro grattato con un poco de peuere mescolato, e cosi in cam  
bio di butiro, le potrai fare con olio.

A fare una soppa di uua passa passata.

**P**iglia meza libra d'uua passa ben monda, et lauata, e pi  
stala nel mortaio, poi distemperala con uino nero, &  
se serà dolce serà migliore, poi passala per il setazzo in  
una pignata netta, poi aggiungili Zuccaro, & Canella



secondo il tuo giudicio, & ponila a cuocere su le bragie, poi habbi apparecchiato uno piatello con cinque o sei fette sottili di pan boffetto brostellato, e gettali sopradetto sapore giungendoli sopra Zuccaro, e Canella, & sera ottima.

A fare una suppa di Cibibo reale.

**P**iglia meza libra di Cibibo, e cauali l' anime, poi mettilo ammoglio in acqua rosata per un' hora, poi caualo de la detta acqua, e sciugalo bene con una Saluietta bianca, poi ponilo in una pignata ben netta con due bicchieri di Turbiano ouero altro uino bianco, & se sera dolce, serà migliore con un poco di Zuccaro, & Canella fina, & fa bogliere tanto queste cose insieme, che uenga spesso il Sapore, Poi habbi alcune fette di Pan boffetto brustellato, e mettile in un piatto, Poi gettali sopra detto Cibibo & sapore, e poi un poco di Zuccaro, e Canella sopra, & sera ottimo.

#### MINESTRE PER DI DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.



**P**iglia lib. tre di Mandole ambrosine ben pelate e pestale, e poi macinala colla Macinella col latte d'esse Mandole, e come sono macinate, ponile al fuoco suso uno tripiedi in una cazza ben stagnata cō libra una di Farina di Riso, e libra una di zuccaro fino, e cō un Luzzo, o Varolo pesto: e passato p lo setazzo, e fa bogliere ogni cosa insieme mez' hora buona sempre mescolando colla spatola di legno, e come è cotto questo mangiare, poneli dentro un poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e

L iij



imbandito che serà, ponili sopra del Zuccaro fino.

A fare minestra d' amito da magro per piatti dieci.

**T**Ogli libre due e meza di Mandole ambrosine monde e pestale bene e fanne latte, poi habbi oncie otto di Farina d' Amito, e libra una di Zuccaro bianco, e metti ogni cosa insieme, in una cazza ben stagnata, e ponila al fuoco a bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per un quarto di hora, sempre mescolando, e come la leuarai dal fuoco, li gettarai oncie quattro d' acqua rosata dietro, e quando l' hauerai imbandita li porrai sopra del Zuccaro.

A fare Riso Turchesco da Magro per piatti dieci.

**P**Iglia libre due e meza di Mandole ambrosine monde peste bene, e fanne latte, distemperandolo con acqua, poi habbi libre due di Riso che sia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che sia ben bianco, poi habbi una cazza ben stagnata e netta, e poneli dentro il latte, e il Riso con una libra di Zuccaro bianco, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sempre mescolando, sino ch' el Riso a te parerà ben cotto, e all' hora lo spiccarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo bichiero d' acqua rosata, e come l' hauerai imbandito li ponerai sopra del Zuccaro.

A fare genestrata da magro per piatti dieci.

**P**Iglia libre tre di Mandole ambrosine ben pelate e peste e fanne latte distemperandolo con Acqua, poi mettilo in una cazza ben stagnata, e netta con libra una e meza di farina di Riso ilquale distemperarai bene con detto latte, e con libra una, e meza di Zuccaro poi ponilo suso uno Tripiedi al fuoco chiaro sempre mescolando, come si fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia una di canel



la fina, e oncia meza di peuere, e tanto Zaffrano che la faccia gialla, e libra una d' uua passa ben lauata, e monda, con libra meza di Pignuoli, e dieci Datteri tagliati minuti, e oncie tre di Cibibo damaschino, e come serà cotte, li ponerai dentro mezo Bicchiero d' acqua rosata, e come la hauerai imbandita, li porrai sopra Zuccaro, e Canella. ma nota, che come è meza cotta, bisogna porli dentro dell' Vua passa.

A fare la carabazada da magro per piatti x.

**T**O gli cipolle e mōdale, e falle bē cuocere in acqua, poi cauale fuori di detta acqua collata bene, e poni le in una cazza bene stagnata, con libre due di buono Olio e falle bogliere sempre rompendole, e mescolādo, poi habbi libra una e meza di Mandole ambrosine ben pelate, e pestate, e distemperale con Agresto, sicche resti spessette, e gettale dentro a detta cazza con oncia meza di Canella, e falle bogliere un pochetto sempre mescolādo, poi come è cotta, e imbandita gettali sopra Zuccaro e Canella.

Altra Suppa dorata da magro.

**P**Iglia libra una di Mandole ambrosine bene brustellate, e libra meza d' uua passa ben lauata netta, e uoua di pesce cotte allese, e pesta bene ogni cosa insieme e distemperale con brodo magro e passale per la stamegna, e ponile in una cazza stagnata con libra meza di Zuccaro, e un quarto di Canella, e il succo d' otto Naranci, o agresto, e mettile al fuoco, e falle bogliere per spacio di piu d' un quarto d' hora sempre mescolādo, e poi habbi fette di pane boffetto brustellate, e fritte in buono olio, e ponile in piattelli, poi gettali sopra detto sapore, con zuc-

L iij



caro e Canella sopra, E in uece di frigare il pane, il potrai  
mogliare un poco in buon brodo di Pesce, poi il porrai ne  
i piattelli, e il sapore sopra.

A fare lente in sapore.

**P**iglia uua passa, e nettela molto bene, e ponila in un  
Mortaio, e pestala molto bene cō pane ben brustel  
lato che sia stato ammogliato nel Vino nero, e un poco d'ace  
to insieme, e pesta bene el detto pane, e l'uua passa, poi di  
stempera ogni cosa con detto Vino, e Aceto, e passa per lo  
setazzo, e come hai passate queste cose ponile in un uaso cō  
mele, tanto c'habbi del dolce, et acetoso, poi Canella, e Pe  
uere, e ponile sopra il fuoco, che boglia adagio, mescolando  
questa compositione con una Cazzola fino a tanto che ue  
da che sia honestamente spessa. Dopoi piglia la tua Lente  
scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila a bogliere in det  
to sapore un pochetto, e serà fatto.

A fare minestra di Luzzo.

**P**iglia due Luzzi di libre cinque l'uno, e scorzali co  
si crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali be  
ne dalle spine e pestali co i coltelli come faresti il lardo da  
ponere in minestra, poi piglia libr'una e meza di butiro, e  
pestali seco herbe olioze, et prafemeli, e un poco di Cipolli  
na se ghe ne uuoi, e poi tutte queste cose un poco a disfrige  
re, poi habbi una pignata, e riponigliele tutte dentro cō po  
c'acqua, e succo di Narāci, o agresto, e dodici Torli d'uoua  
e oncie sei d'uua passa, e di canella oncia meze, di Peuere  
un quarto, e di Gengeuro un quarto, e de Garofani uno ot  
tauo, et falla cuocere adagio, adagio, e serà buona.

A fare spinagi in sapore.



**P**iglia i spinagi ben netti, e lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e struccali bene da quell' Acqua, e poi ponili dentro, Olio, Mele, e Aceto, secondo la quantità che li uoi fare tanto ch'habbiano il dolce, e lo acetoso, poi piglia uua passa ben lauata, e monda, con canella, peuere, e pochi garofani, e poco zaffrano, con un poco d'acqua, e falli bogliere in una pignata stuffata, e serà fatto.

A fare una suppa di Cibibo, o Brogne, o Fiche,  
o Marene secche.

**P**iglia libra una di cibibo, e cauati l' anime, e lauale bene, e ponilo in una pignata con un bicchiero di uino dolce bianco, o Maluasìa, e mezzo bichiero d'acqua rosata e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro fresco, e un pezzo di Canella intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che basti, & habbi il tuo pane brustellato boffetto, in fettine quadre sottili, e ponilo nel fondo del piatto, poi gettali sopra le frutta e sapore, e zuccaro, e canella, e similmente fa alle altre, e anche puoi imbandire senza pane, per uariare, e in uece d'acqua rosa, puoi anche adoperare altra acqua.

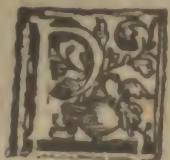
A fare una suppa di Calcinelli magra.

**P**iglia i Calcinelli dopoi che serano stati ammoglio, e netti bene dal sabione, e ponili in un uaso con herbe oliose peste minutamente, con un poco d'olio, & un bichiero d'agresto, et un bichiero d'acqua, e un poco di peuere, e gengeuro, e zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, poi habbi il tuo pane tagliato in fette ne i piatti, e getali sopra detti Calcinelli, e brodo, e serà fatta.



## SAPORI DA GRASSO E DA MAGRO.

### MOSTARDA.



**P**IGLIA libra una di Zuccaro chiarificato, di Canella pesta fina oncia una, di gengeuro oncia una, di Garofani oncia meza, di seneua pesta oncia sei, & mescola ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo, ouero macina ogni cosa insieme con una macinella, e serà perfettissima, e non la uolendo di Zuccaro li porrai del Mele.

### Mostarda d'altra sorte.

**P**iglia libre quattro di Mele, e ponilo alla cazza con due bicchieri d'aceto forte bianco, e falli leuare il booglio tanto che faccia la schiuma poi leua uia quella schiuma con una cazza forata, e cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & fallo bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda, poi leuala, & incorpora seco la seneua purgata in Aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è uno elettuario. ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli una oncia d'ottima Canella, & un poco d'acqua rosata.

A purgare la Seneua, pigliala che sia pesta sottilissima mente & passata per la stamegna, & ponila in una Catinella, si che si incorpori cō l'aceto forte bogliete mescolando la ogni giorno due uolta per spatio d'otto giorni tãto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo d'elettuario.

### Limonea per piatti dieci.

**P**iglia libre due di Mandole monde, Poi toglile polpe d'un Cappone alleffo, e pesta ogni cosa insieme, e distema



perail tutto con brodo magro , e passalo per lo setazzo , poi ponilo in una cassa bene stagnata , e ponili libra una e meza di Zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amito, e distempera bene, e ponilo su le bragic, e fallo bogliere per spacio di mez'hora , dopoi mettili dentro fino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, con mezo bichiera d'acqua rosata, e questa limonea si mette sopra teste di Vitello, o Capponi allesti, con grane di pome granate sopra, o fiori di Boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

**P**iglia carobbe otto , che siano belle , e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e passale per lo setazzo con un poco d'aceto, poi ponile in una pignata, con libra una di zuccaro, e meza oncia di canella fina pesta, e falle bogliere un poco, poi leuale dal fuoco, & serà cotto.

Sapore biancho per piatti dieci.

**P**iglia lib. una di mandole pelate, e una mollenia di pane bianco, e lib. meza di Zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio , e poi che serà ben pesto ogni cosa, distemperarai con agresto , e un poco d'acqua rosata, e li ponerai anche il succo di due, o tre Limoni, e imbandito, li porrai un poco di Canella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce o Galane fritte, od altro.

**P**iglia le galane, o altro pesce fritto in olio, o in Buttero, poi piglia mandole ambrosine pellate , e pestale con uno spigolo d'aglio, poi distempera cō agresto, aggiẽgendoli un poco di Zaffrano, e canella, e poni ogni cosa in



sieme, al fuoco tanto che leui il boglio, & dopoi gettali sopra le Galane, e altro pesce, aggiungendoli poi sopra, Zuccaro, e Canella.

Sapore incarnato per piatti. x.

**P**iglia per tempo d'inuerno otto Carobbe, e rassali un poco di sopra la scorza, e poi mettile a bogliere secondo la quantità che ne uuoi fare, poi piglia di mandole ambrosine libra una ben pelate, e monde, e libra una di Zuccaro che sia bianco, & una mollenà di pane bianco, e pesta bene, Poi con la acqua doue seran boglite le Carobbe distē perarai ogni cosa insieme, & porrai seco agresto, o suco di Limone, e colarai il tutto per la stamegna, e lo metterai in una cassa stagnata, con un poco di Canella pesta fina sopra le bragie, siche leui il boglio, e serà fatto, E le more fan il medesimo.

Sapore Giallo, imperiale per piatti, dieci.

**P**iglia libra meza di mandole ambrosiue pelate, e mollenà una di pan macinato colla macinella con un poco d'Acqua rosata, che sia come un latte, poi piglia dette cose e ponile in un uaso, con libra meza di Zuccaro, e oncia meza di Canella fina pesta, e oncie due de pignuoli mondi e oncie due d'Vua passa, e mezo ottauo di Zaffrano, e torli sei d'uoua cotte, e poi di nuouo, torna a macinare ogni cosa insieme, e distempera co la Maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che sia cotto, ponendoli sopra zuccaro, quando serà imbandito, e li potrai ancho mettere sopra grane di Pome granate o confetti, o fiori.

Sapore Giallo d'altra sorte.

**P**iglia la mollenà d'un pane bianco, e mettila ammo-



glio in Vino bianco ben dolce, e aceto forte per la meta del Vino, e mettile a bogliere con oncie sei di mele bianco ben purgato, e poi passala per la stamegna con canella pestata fina, e tãto zaffrano ch'el faccia ben giallo, e serà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

**P**iglia una pignata di terra nuoua, e ponili dentro libbre due di zuccaro grosso, e quattro bicchieri d'aceto bianco forte, e dodici Garofani intieri, e un pezzolo di Canella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra le bragie, e falla bogliere tanto che sia spessa il douere, e ben schiumandola, guardandola spesso che non passasse la cotta, e un poco di noce moscata pista li serà buona. I Francesi usano questa salsa sopra un figato di uitello, o Castrone in pillottato di Lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti x.

**P**iglia libra una di Mandole brustellate, e libra una d'uua passa, e una mollenia di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e poni il passato in una pignata alle bragie, con libra una di Zuccaro, e oncia meza di Canella fina, e falla bogliere tanto che uenga spessa.

Salsa di Pauo per piatti dieci.

**P**iglia libra una di Mandole brustellate su il Battile e libra una d'uua passa, e otto fichadetti cotti su le bragie, e sei Torli d'Vua, poi toglie aceto forte, e brodo magro, e peste che tu hauerai le sopradette cose, e macinate, stēperale, e passale p lo setazzo, poi mettila in una cazza stagnata, o pignata con lib. una di zuccaro, e oncia meza



di canella fina pesta e falla bogliere quasi mez'hora, e pon  
le dentro il succo di sei Naranci, quando è quasi cotta.

Salsa di Torli d'uoua.

**P**iglia Prasemoli, Finocchio, basilico, Serpile, Torli d'  
Voua duri, Ficadetti cotti sulle bragie, Zuccaro, o me-  
le, Specie, mollenà di pane mogliata in aceto forte, e pe-  
sta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto for-  
te e serà ottima.

La inuernata la potrai fare con prasemoli freschi, Ser-  
pile, menta, e Finnochì secchi, pigliando Ficadetti de Polli  
allesti, e Torli d'uoua duri, e specie d'ogni sorte, ma più  
Canella, e pestato bene ogni cosa insieme, & distempera-  
to con mele, o zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandita  
ponendoli sopra zuccaro, e Canella.

Salsa uerde dolce, e forte.

**P**iglia Prasemoli, Menta, Drago, e pesta ogni cosa in-  
sieme, poi habbi mollenà di pane biancho mogliata in  
aceto forte, e Sale, e Peuere e distempera ogni cosa insieme,  
con aceto forte, E uolendoli un poco d'aglio potrallesi por-  
re, e uolendola dolce, li porrai Mele, o Zuccaro.

Salsa dolce d'altro modo.

**P**iglia Prasemoli, serpile, e Finocchio fresco, Torli d'  
Voua cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi  
uolèdola dolce giongeli zucche, mele, e specie, e poi distēpe-  
ra bene ogni cosa insieme, cō aceto forte, e non la uolendo  
dolce ponili le specie senza mele, o zuccaro, si puote anco  
fare a un bisogno di pāpani di uiti, o di frumēto in herba.

Salsa uerde d'agresto.

**P**iglia prasemoli, finocchi freschi, Basilico, molena di



pane mogliata in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

**P**iglia Pane brustellato, e ponilo ammoglio in uino nero, e brodo di Carne, o Cappone, e pestalo, e poi che sera pesto, passalo p lo setazzo, e ponilo a bogliere, cō un poco di Canella, Peuere, e Garofani pesti, e serà fatta.

Agliata bianca, morella, uerde e gialla.

**P**iglia i garugli delle Noci, e mondali, e mollenà di pan bianco mogliata nel buon brodo, e Aglio quanto piace, e Sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distēperala cō buō brodo, o di Carne o di Pesce, secondo che ti piace e non li uolendo aglio, li porrai peuere, e gengeuro, e uolendola Gialla, li porrai un poco di Zaffrano, uolendola morella, o incarnata, piglia carobbe rassale sottilmente, e ponle a bogliere in acqua, e cotte, piglia la parte disopra che è colorita, e passala per la Stamegna con brodo, e poni la in una pignata, e falla leuare il boglio e distemperala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi distempera la tua Agliata con piu colore o meno, secondo che la uorrai aperta, o scura, le more al tempo faranno tale effetto, e l'uuà nera. Similmente uolendola uerde, piglia il succo de Prasemoli, o Bieta, e lo porrai a bogliere in una pignata con brodo, e prasemoli, o Bieta, e come è ben cotta l'herba, e che è uenuto spesso, lo passerai per lo setazzo, poi distēperarai con brodo, e poi distēperarai la tua agliata, e tal sapore uà freddo, e in uece de garugli la poi fare di Mandole, di Nizzole monde, e d'anime di Muniache, massimamente l'Estate, e si puote dare sola, o incorpora



ta di uiuande da carne, o da pesce alleſſo groſſo, e ſopra  
maccheroni.

A fare camelino per piatti x.

**P**iglia libra una d'uua paſſa monda, e la mollenà di  
tre pani brustellati, & mogliati in aceto forte, e  
peſta bene ogni coſa inſieme, poi piglia una caraffa di buõ  
uino nero, e due bicchieri di bono aceto forte, e diſtempera  
ogni coſa inſieme, e paſſa per la ſtamegna, poi aggiungi  
libra una di Mele, e piu e meno ſi che al tuo giudicio hab=  
bia del dolce, & acetoso, e oncia una di Canella peſta, e on=  
cia meza di peuer, e oncia meza di Gengeuro, e un quar=  
to de Garofani, e lo porrai in un uaſo, con libra una d'uua  
paſſa monda, e lo farai bogliere tanto che ſi inſpeſſiſca ſem=  
pre meſcolandolo, e facendolo cuocere a bell'agio, poi lo  
porrai ne i piattelli da ſua poſta, o ſopra Vcelli, e Carne  
arroſto, e peſce fritto, o doue ti piacerà, e tal ſapore ſi puo=  
te anche fare col pane grattato.

Sapore Franceſe Sopra Capponi, o Lonza arro=  
ſto o altro per piatti dieci.

**P**iglia pome dolci ſei cotte ſulle bragie, e cipolle quat=  
tro arroſtite nella Giotta. Poi peſta le dette Pome, e  
Cipolle nel mortaio, & piglia Vino nero, e un poco d'ace=  
to, e diſtempera le dette coſe, e paſſale per lo ſetazzo, e po=  
nile in una cazza ſtagnata con di mele, o zuccaro oncie ot=  
to, e uno ſeſto di Peuer, e un ſeſto di gengeuro, e meza on=  
cia di Cannella, e un poco di Noce moſcata peſta, poi poni=  
lo al fuoco a bogliere ſempre meſcolando ſino che ſerà ſpeſ=  
ſo, E poi li metterai un Limone tagliato, in fette ſeco.

Sapore



Sapore alla Francese sopra Lonza in altro modo.

**P**iglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in aceto, e agresto tanto dell'uno quanto dell'altro, e passalo per lo setazzo, e poi ponili dentro Macis, peuere, e poco Zaffrano pesti, & qualche Garofano intiero, e ponilo in una cazza ben stagnata a bogliere, tanto che i Garofani diano l'odore. E quando serà cotto caua fuori i Garofani, e ponilo sopra a che arrosto uuoi.

Sapore sopra alleſso arroſto, e ſofritto per piatti x.

**P**iglia libra una di Mandole ambrosine pelate, e sette ſei di pane biancho mogliate nel brodo, e ben pesto, ogni cosa insieme, diſtemperarai con un poco di Agresto, e passarai ogni cosa per lo setazzo. Dopo lo riponerai in una pignata con libra meza di Zuccharo, e un poco di gengeuro, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare un boglio, e serà fatto.

Brognata per piatti x.

**P**iglia quattro ſcudelle di Brogne nere, e due molle ne di pane, e ponile in un uaso con di Sabba, o agresto: nõ molta quantitate, e falle bogliere un pezzo, dopo passale per la stamegna, ſiche non li resti niente di polpa, e quello che serà passato, tornalo al fuoco nel detto uaso cõ lib. una di zuccaro, e oncia meza di Cannella pesta, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore ne puoi mettere su molte uiuande, e quando le brogne son secche ponile prima ammoglio nel uino nero.

Peuerata per piatti dieci.

**P**iglia Le fette di tre pani brustellate, e ponile ammoglio in Aceto forte, e dopo strucca detto pane con

M



le mani, e pestalo bene nel mortaio, poi passalo per la stamagna cō brodo, e ponilo in una Cazza bē stagnata con lib. due di Mele, e un terzo di Canella pesta fina, e un terzo di Peuere, e un poco di Zaffrano, se ti piace tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla boglire per spacio di mez'hora, Poi la porrai sopra qual Saluaticina uorrai, e li potrai ponere sopra Mandole tagliate, o Pignuoli mondi, se ti piacerà.

Peuerata da pesce per piatti dieci.

**P**iglia libre due di Mādole ambrosine brustellate col la gussa, e lib. una d'uua passa monda, e lauata, e pesta bene ogni cosa insieme. e distempera con aceto, poi passa per lo setazzo ben spesso, Poi poni il passato in una cazza ben stagnata con libra una di Zuccaro, ouero Mele, e oncia una di Canella fina pesta, e oncia meza di peuere pisto, e mescola ben ogni cosa insieme, Poi mettila sopra le bragie sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponla sopra a che sorte di pesce uorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

**P**iglia le fette di due pani brustelate, e mettile ammogli in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi toglì libra una di Zuccaro, ouero mele per quella quantita che uoi fare, e di Canella oncia meza, e di peuere un quarto, e Zaffrano, poi mettila in una pignata al fuoco, e falla bogliere un pezzo sempre mescolandola, e serà fatta.

Sapore sopra gambari fritti.



**P**iglia i gambari, dopoi che son cotti altesso, e mōdali la coda, lasciādola così mōda attaccata al busto e ponili a frigere nella patella in butiro fresco, poi ponili sopra aceto, a agresto, e un poco di Canella fina, e dalli due uolte nella patella, con qualche grano di Crespina, o di Agresto o Marene intiere, quādo è il tēpo, poi leuali dalla patella, e falli stare un poco stuffati, poi imbandeboli serranno buoni.

Sapore di marene o brogne o uua fresca  
per piatti dieci.

**P**iglia scutelle sei di Marene, nettale da i piccolli, poi mettile a bogliere in una pignata con mollenā di pane, tanto che sia asciutta quella humiditade, dopoi passa le Marene p la stamegna, e ponile in una cazza con di zucchero concie sei, e di canella fina pesta oncia meza, e stringe lo quanto a te piace e sera fato. E'l medesimo modo seruairai in quello di brogne, o Vua.

Afare sapore Reale sopra pesce fritto  
per piatti dieci.

**P**iglia libra meza di Nizzole, libra meza de pignuoli, e libra meza de noci monde, e libra meza d'uua passa ben lauata, e sino a sei fette di pane mogliato in uino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna con concia meza di canella, & uno quarto di Peuere un quarto de Garofani, e libra meza di Zuccaro, e un poco di zaffrano, in buono brodo di pesce, e ponilo a bogliere nella pignata, poi hauerai il tuo pesce fritto in buono olio e li porrai sopra il detto sapore, quale uole hauere uno

M ij



poco piu del spesso che del chiaro, & uuole essere freddo, e  
come lo hauerai imbandito ne i piatti, li porrai sopra una  
oncia di Cancelli fra tutti.

Aglione sopra pesci rane lumache, e altro simile.

**P**iglia aglio, Finochi, Prasemoli, Basilico, Pampanti  
e pestali bene insieme, con mollena di pane mogliata  
in agresto, e distempera ogni cosa insieme, con agresto, e  
passa per lo setazzo, che non sia troppo chiaro, poi poni  
un poco di Peuere, e un poco d'Olio, e Zafrano, poi poni-  
lo a cuocere in una pignata a bell'agio, tãto che sia spesset-  
to, poi giungeli Finochi freschi sgranati, e lo imbandirai  
caldo sopra quello che uorrai.

A fare agresto cotto.

**P**iglia Agresto collato, e la molena di due, o tre pani  
grattati, e basilico, e Finocchio uerde, e pesta bene  
ogni cosa insieme nel Mortaio, e distempera ogni cosa nel  
mortaio con agresto e poi passalo per la stamegna con un  
poco di Peuere, e Zaffrano, se ti pare, e Aglio, se piace ad  
alcuno, e ponilo in una pignata, e falli leuare il boglio tan-  
to che diuenti spessetto, come è proprio la mostarda secon-  
do il tuo giudicio, e sera fatto.

A fare agresto chiaro.

**P**iglia il tuo agresto, e ponilo in una pignata con Fi-  
nochi freschi sgranati, e Peuere, e Zaffarano, e Sa-  
le, e uno gocciolo d'olio, che li dia l'occhio, e poi falli leua-  
re il boglio, e sera fatto.

Sapore sopra pesce ad altro modo, detto Cordiale.

**P**iglia agresto, e un poco di Sabba, e sbatteli dentro  
due Torli d'uoua e un poco di Zaffrano, e rappresen-



talo al fuoco fino c'ha preso il corpo, e dopoi gettalo sopra a quello che te piacerà, con Zuccaro, e Canella sopra.

POTACCI, BRODI, E ROBBA IN  
Tiella, e in pignata atuffata, e in Forno.

A fare brodo lardiero, di Carne.



Iglia carne e tagliala in pezzi con carne uera gelata tagliata quadra, come sono i Dadi. Poi toglì Saluia un poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi uua passa, e mettegliela dentro, poi toglì mollenà di pane brustellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi passa con il setazzo con detto aceto, e con un Bichiero di Vino nero, e Mele, ouero Zuccaro, poi mettili Canella, Peuere, Gengeuro, Garofani, e Zaffrano, e come la Carne è quasi cotta gettali dentro detto pastume, e auertissi che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere fino che uien spesso, e uuole essere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti x.

Piglia due Boccali di uino nero dolce, e scutelle tre di brogne nere secche lauate, e scutelle tre d'uua secca nera, e habbi tre pani tagliati in fette ben brustollate, e metti ogni cosa a bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in uno uaso di pietra con libre due di mele, e un terzo d'oncia di poluere de Garofani fini, e fa bogliere per mez'hora. Dopoi ponerai questo brodo sopra allessò, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

M iij



Altro Brodo nero sopra Saluaticina, o altro .

**P**iglia di uino nero buono uno boccale grande, e pani due tagliati in fette brustollate e, ponili ammoglio nel detto uino. poi habbi uua passa monda, e ponila col pane a pistare nel Mortaio, e come serà ben pesta, passerai il uino, e l'uua passa, e'l pane per lo setazzo, e come serà passato, lo ponerai in un uaso con Zuccaro, o Mele, e lo ponerai a bogliere, e se li metterai Mele lo schiumarai, e come boglie detto sapore, li ponerai Peuere, e Cannella pesta, e garofani dentro, fiche sia forte, e che risponda, e fa che sia piu i Garofani, che le altre Specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come serà cotta habbi Mandole brustolate tagliate per lo longo in pezzoli, e Vua passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il Manzo, o Porco, o Capriolo, o lepore nel detto sapore in una cazza su le bragie, l'uua passa intiera se li mette, quando boglie, e un bicchiero di buono Aceto forte.

Altro brodo nero, sopra altre carne

per piatti dieci.

**P**iglia libra una d'uua secca, ouero schiaua, cauate l'anime, e libra una di Mandole ambrosine senza mondarle, e una libra di pan tagliato in fette, cio è una libra di fette di pane biscottato mogliate in Agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera cō brodo di carne nō troppo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poni in una cazza stagnata su le bragie, e fa bogliere ogni cosa p spa cio d'un quarto d'hora, cō onc. una di cāella, e un quarto di Peuere pesto, e oncie otto di mele chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute, e ponele in una pignata, in



buono lardo pistazzato. E quando serai cotte le Cipolle, le pestarai, et macinarai molto bene insieme col lardo doue sono cotte, e poi mettile nelle cazza doue son le altre sopradette cose, e le farai bogliere in mezo quarto d'hora tutte insieme, Poi hauerai la tua carne, o Vcelli cotti allef si in pezzi, e li soffrigherai nella patella con buon Lardo, ben battuto, ouero distrutto, e li imbandirai nei piatti, poi li porrai sopra il detto sapore.

Potaccio di uitello in Fraccasso, Ongaresco.

**P**iglia un petto di uitello, e fallo in pezzoli, e dopoi fallo soffrigere in grasso colato poi habbi Cipolle ben peste, e gettale dietro a soffrigere. dopoi come è soffritto caualo della Patella, e ponilo in una Pignata cō brodo di Carne, e aggiungeli, libra una di mele, e oncia meza di pe uere, e canella, e uno ottauo di Zaffrano, e libra meza d' Vua passa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

Potaccio alla Italiana.

**P**iglia Carne grassa tagliata in pezzi, ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di Castrone colato, tanto che diuenti colorita, poi piglia un poco di brodo, e poche Castagne monde secche, ben lauate, e mettile a cuocere cō detta Carne, e dopoi che è soffritta in detto brodo mettili insieme un poco di specie d'ogni sorte, ma poco piu Canella, e Coriandoli pesti crudi, e libra meza di mele e falla all' hora cuocere da sua posta, e diuētata colorita, mettila in detta Pignata insieme con le altre cose, e lasciala cuocere bene, e quādo serà imbādita metti Zuccaro, e canella sopra.

Pottaccio alla Italiana d'Altra sorte.

**P**iglia una pollastra femina-, e ponila ad alleffare,

M iij



con oncie otto di Carne salata di porco grassa, poi taglia il petto di detta pollastra, e la Carne salata insieme minuto & poni una altra uolta seco a bogliere, Mele, Canella, gē geuro, e Voua, tanto, che resti piu tosto chiaro il potaccio, che spesso, dopoi toglì una Tiella dalle sponde basse, e ongi la con un poco di Dileguito, dopoi fa una spoglia, come si faria per la Torta buona, e distendi detta spoglia nella tiella, e dopoi ponli dette cose sopra, e ponla a cuocere nel Forno, o sotto il testo tanto che sia appresa, Poi mettili sopra Canella, e Pignuoli confetti.

A fare uno altro potaccio.

**P**iglia libra una di mandole ambrosine mezo brustolate, e pestale bene, poi distemperale con brodo grasso, e passale per la stamegna, e poi ponile in una pignata con libra una, e meza di carne di Castrone arrostita, ouero di uitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta, e ponila nella detta Pignatta colle mandole stemperate, con oncie tre di Zuccaro, e Melle, e di Canella, un quarto, e un poco di Gengeuro pesto, e falla bogliere mescolandola spesso, sin che è finita di cuocere, e poi che serà imbandita, ponili sopra Zuccaro, e Canella.

Potaccio in Forno.

**P**iglia uno Cappone, o Gallina cotta alleſso, e falla in quarti, e ponila in una tiella con buon brodo grasso, e dieci uoua sbattute, e buon Formaggio grattato insieme con un poco di specie, e uua passa, e gettali sopra detti pezzi di Cappone o Gallina, e poi ponila nel Forno, a cuocere quanto basta.

Brodetto.



**P**iglia uno uaso, e ponili dentro torli d'Voua, Zucca-  
ro, canella, Gengeuro, e acqua rosata, e mescola bene  
ogni cosa insieme, poi piglia brodo grasso e poni dette cose  
a poco a poco in detto brodo al fuoco sempre mescolan-  
do, tanto che boglia, e come bogliera, sera cotto.

Capponi, o Fagiani in potaccio, o altro con  
la suppa sotto.

**P**iglia un Capone, o altro Vcello e impillatalo bene,  
come faresti se uolesti farlo arrosto, e ponilo in un  
Vaso a bogliere sino che e quasi cotto. Poi habbi una Caz-  
za di buon brodo con una brancata d'uaa passa, e una No-  
ce moscata intiera, e un poco di Peuere, canella, e Gengeu-  
ro pesti, e poco di Zaffrano, e ponili dentro detto Cap-  
pone a finire di cuocere, e un pocchetto d'Agresto, si-  
che'l faccia acetoso, e Prese molli, e un pocchetto di Persut-  
to per darli odore, Poi lo imbandirai in un piatto, con fet-  
te di pane sotto.

Fagiano, o Cappone, o Pizzone, o petto di Vitello, o al-  
tra carne tuffata in Pignatta, nel Forno.

**P**iglia il Fagiano, o altro, acconciato, e rifatto, e poni  
lo in una pignata con un poco di Persutto, o Carne  
salata, tagliata in fette, e Magiorana, e noce moscata, e suc-  
co di Narāci, e un poco di brodo, e peuere ammaccato, e un  
poco di Zaffrano, e poi habbi fatto uno coperchio di pasta  
fatto a posta sopra detta pignata, et ponila nel Forno così  
stuffedata tātō che cuoca quello che li è dētro, poi lo imbāāi-  
rai, et uuole essere māgiato caldo, che è uiuāda diuiniſsima.

Fagiani, o capponi, o Pizzoni in brodo, o uno  
petto di Vitello, o d'altro.



**P**iglia l'ucello, e fallo cuocere con un pezzo di buon Persutto, e fallo bogliere adagio con una noce moscata, e una radice di gengeuro ammaccato, e un pezzolo di Canella intiera, e un poco di Zaffrano tanto che li dia il colore, con una brancata di Prasemeli, et herbe oliosie tagliate minute seco, et ponli oncie due d'uua passa che non li disdira niente.

Faggiani, o Capponi, o pizzoni, o petto di uitello, o

Altro cotto in uin bianco dolce, o Vernazza o maluagia, alla tedesca.

**P**iglia l'ucello, e fallo cuocere in una pignatta con libbra meza di persutto tagliato minuto in una delle sopradette sorti di Vino, con un quarto di peuere intiero, e libbra meza d'uua passa monda, e poi piglia la mollenia d'un pane brustolato in fette mogliate in aceto forte, e poi passale per lo setazzo con aceto forte, et ponli libbra meza di zucchero, e un quarto di peuere pesto, e un quarto di Canella pesto, e un quarto di Gengeuro pesto, e un ottauo di Garofani pesti, e un poco di Zaffrano tanto, che li dia id colore, E quando sera quasi cotto l'ucello, o altra carne, li ponerai il sopra detto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, o capponi, o pizzoni, o petto di Vitello cotto in uino, con cipolle, alla Ongaresca, o altro.

**P**iglia l'ucello, o petto di Vitello, e fallo cuocere in uino con sei fette di Persutto, e come hauera boglito un gran pezzo, pigliarai quattro Cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollenia d'un pane bianco tagliato in fette brustollate, mogliate in agresto, e le passerai per la stamegna, cō un quarto di



Gengeuro, e pòco Zaffrano tãto che li dia il colore, e dieci Garofani intieri, e come sara quasi cotto il detto Vcello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, elo finirai di cuocer.

Testa di uitello, o cappone o petto di uitello sottoſtato, o altro.

**P**iglia la teſta del uitello pelata bene bianca, e dagli un boglio bono. poi mettila in una Tiella con lardo peſto, ouero Dileguito, e ponila nel forno, ouero ſopra le bragie a ſoffrigere da ogni banda, che uenga colorita, poi li ponerai un poco di brodo con brogne, Marene e ſpigoli d'aglio, e Ramelle di Finocchio, poi pigliarai una mollenà di Pane bruſtolata in fette, e mogliata in agreſto, peſtata nel mortaio, e paſſata per la ſtamegna, mettendoli dentro d'ogni ſorte di ſpecie peſte, e gettarai ogni coſa ſopra la teſta nella Tiella, & herbe olioſe piſtazate, e farai bogliere tanto che ſia cotta, e la imbandirai in un piatto, gettando li ſopra il ſapore, e ogni coſa che è nella Tiella.

A fare petto di uitello pieno alla lombarda, o capponi pol laſtri, pizzone, panzette, o altro.

**P**iglia un petto di Vitello, e ſcorticalo fra carne e pelle cominciando alla punta, e piglia libra una di buõ Formaggio, e uoua quattro, & herbe olioſe, e di Peuere peſto un'ottauo, e un poco di Zaffrano, e pan grattato, e un poco d'uaa paſſa buona, e qualche Noce ben peſta, e un poco di Lardo peſto, e incorpora ogni coſa inſieme, e fa ch'el detto battuto ſia buono, e empi il petto di detto battuto, poi cucirai con una gucchia la ſcorticatura, o taglio, e lo porrai a cuocere in una ſtagnata con buon brodo.

I Capponi, o pizzone da empire, ſi uogliono pelare



subito che sono morti, et se li uuole fare un buco da ogni banda da basso nella pelle, e colle dita andare scorticando le detta pelle dentro uia, sino sotto alle ale da ogni banda, e del pastume della sopradetta sorte empirli, poi cucire i buchi, e porli a cuocere in brodo grasso.

La pāzeta del uitello, la empirai come è detto di sopra poi che serà fredda, e la porrai in soppresso con uno strazzo bianco intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai sopra Zuccaro pesto. A fare caponi, o Pizzoni senza osse pieni.

**P**iglia un Cappone, o Pizzone, e amazzalo, e subito che serà morto, pelalo con acqua non troppo calda, ma piu che tepida, e subito che serà pellato gettalo in acqua fresca, e poi caualo subito di detta acqua, dopoi aprilo da basso, e non li fare troppo gran buco, e cauali le Interiora con destrezza, e dal petto, al corpo con un ditto li andarai spicando la pelle dalla carne sino alle ale, lasciando le ale integre, e cosi andarai spicando la pelle dalle coscie sino alla giontura, e cosi li leuerai la pelle colla parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giontura in giu da i piedi, e saluale, poi piglia detto Cappone quando è senza pelle, e leuali le ossa dalla carne, e pesta la carne bene con herbe oliosae, Specie, Zaffrano, buon Formaggio, e Voua, e Noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con uua passa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai a cuocere, in una pignata con buon brodo grasso.

A fare Capponi, o Fagiani, o Pollastri,

o Pizzoni, in Ruuia.

**P**iglia la Ruuia monda, e falla cuocere in buono bro-



do grasso con un pezzo di persutto con una buona pesta di lardo, e come il fagiolo, o capponi, o pizzone serà quasi cotto lo porrai in detta Ruuia, e lo fincerai di cuocerglie lo dentro, con Presemoli, e menta peste minutamente, con Peuere pesto, e Zaffrano a tuo giudicio, secondo la quantità che uorrai fare. Poi hauerai uno Zambudello cotto da sua posta, e lo porrai anchora a bogliere con essa Ruuia, E quando la imbandirai, potrai tagliare esso Zambudello in fette sopra la Ruuia nei piatti.

A fare capponi, o fagiani, o Pollastri, o Pizzoni in Verze, o Nauoni, o Lattuche, o Cipolle.

**P**iglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lauati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buona brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e Presemoli tagliati minuti. Poi habbi tuoi Vcelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze, i Nauoni taglierai minuti in fette, e le Cipolle in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle Verze, o Lattuche. Auuertendoti che nelle Verze, o Lattuche, sono molto buoni gli ucelli bene impillotati, e piu che mezzo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere allesti in dette Verze, o Lattuche, e fra gl'altri la Anadra saluatica, e pizzoni casalinghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o Polastri, o Pizzoni in Zucche.

**P**iglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche Cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con un pezzo di persutto, e una pestata di Lardo, poi piglia gli Vcelli mezzo cotti allesti,



e ponli a finirẽ di cuocere insieme cõ dette zucche, poi mettili Menta, e prafemeli tagliati minuti, e un poco di Zaffrano, Poi uolẽdo, habbi una mortadella di ficato cotto in uno altro uaso, e ponila in dette Zucche, quando sono cotte, per uariare alcuna uolta.

Capponi pizzoni, o Zampette di Vitello, in Crespina.

**P**iglia il tuo Vcello carne, ò Zampetta, e falla cuocere con un pezzo di persuto, e una pestata di Lardo, secondo la quantita che uorrai farre, e quando sera quasi cotta piglia Torli d'uoua. e battili cõ un poco d'agresto, e pe uere, a Gengeuro pesto, e tanto Zaffrano, che li dia un poco di colore, e gettalo in detto uaso, doue e a cuocere la carne con una brancata d'herbe oliosfe peste, e la tua Vua crespina, e che non li sia molto brodo, e la finerai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li uorrai mettere un poco d'una passa monda, non li disdira niente.

Mortadelle di Ficato.

**C**irca le budelle le lauarai, e nettarai come quelle di carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grossa, come Lõboli, e Cosssetti doue ha la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli ag giungerai del grasso a tuo giudicio, e p ogni peso di carne gli aggiũgerai le robbe infra scritte, di Sale onc. dieci, di Pe uere ammaccato onc. una di uino uermiglio puro bicchiero uno; penole tre di figato, milze quattro, Leuesini quattro, Cori quattro, Reti, iiij, Rognoni quattro, e siano tutte queste cose di Porco ben peste, e incorporato ogni cosa insieme seruarai l'ordine medemo, che si serua in quelle di Carne.

Mortadelle Gialle.



**P**Er ogni uinticinque libre di Carne di porco pesta benissimo, piglia libre due e meza di Formaggio duro, e di Peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia una, di gengeuro pesto oncia una, di Garofani pesti oncia meza, di Noci moscate peste oncia meza, di Zaffrano pesto uno ottauo, di Sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, e in corpora insieme, con un Bicchiero d'acqua in detta carne, sempre spugneciandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a piu lauature, e salale alquanto, poi piglia uno ottauo di Zaffrano pesto distemperato con un poco di Vino bianco tanto, che si incorpori insieme, et gettalo nelle budelle, mescolandole insieme in un uaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue Mortadelle, o Salcizza.

#### Salcizza gialla.

**P**iglia libre uinticinque di Carne di porco grasso, et e meglio nel cossetto, e pestala molto bene colla pestarola, poi piglia libre due di Formaggio piacentino grattato, e di Peuere pesto oncia una e meza, di Canella pesta, oncia una, di garofani pesti oncia meza, di Zaffrano pesto uno ottauo, e incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindici di Sale, e spugneciala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniera che si fan quelle delle Mortadelle gialle, e poi impasta la tua Salcizza, e sera perfettissima.

#### Ceruellati rossi.

**P**iglia il sangue d'un porco, e bicchieri tre di latte, e libre due di Zuccaro grosso, ouero libre due di Mele, e oncie sei d'anefi crudi, di Cinamomo pesto oncie tre, di



Garofani pesti oncie due, di Sögia libre quattro in pezzi,  
d'Vua passa libra una, e non hauendo Vua passa potrai po-  
nerli Vua secca, e incorporare ogni cosa insieme, e habbi le  
budelle ben lauate a piu lauature, fregate con sale, e farina  
lauate in acqua, e nō hauendo le libre due d'uua passa, li po-  
nerai l'Vua secca a tuo giudicio nella quantitate. e perche  
ho detto che tu pigli il sãgue d'un porco, e ghe ne sono de  
quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto in-  
tendesi il conueniente sangue d'un porco di pesi otto, in die-  
ci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in uno  
caldaio, per uno quarto d'hora, poi raffredda i, li porrai su  
la gratella, e d'altro modo secondo che li uorrai cuocere.

Ceruellati rossi d'altra sorte.

**P**iglia del sangue di porco ben rotto colle mani, scu-  
telle quattro, di latte di uacca scutella una, d'Vua  
passa monda scutella una, Cipolle numero tre tagliate mi-  
nute, poluere di Garofani oncia meza, di grasso, ouero son-  
gia di porco fresca tagliata minuta, scutelle tre, Sale e Fi-  
nocchi al tuo giudicio, e oncie otto di Zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

**P**iglia una Engbistera di latte, e dodici chiara d'uoua  
e libre due di foraggio grasso grattato, e libra me-  
za di farina d'amito, e ponila in un uaso, e sbatti bene ogni  
cosa insieme, con libra una di Zuccaro, e libra una de uua  
passa netta, e oncia una di canella, e un quarto di Peuere  
pesto, e incorpora bene ogni cosa insieme, e habbi le tue  
budelle ben lauate, e fa i tuoi Ceruellati lunghi come ti pa-  
re, e poi ponili in uno Caldaio d'acqua, e dalli un buon bo-  
glio, e poi lasciali rafredare, e frigeli in grasso.

Ceruellato



## Ceruellato ducale.

**P**iglia il pastume della Tomasella, et aggiungeli un poco di zaffrano, e empilo facendo gialle le budelle, poi piglia questo ceruellato, e cuocelo allesto, e si deue imbandire in brodo con fette, di pan sotto, e questo e per uariare, e si puote fare da ogni tempo.

## Ceruellato Francese.

**P**iglia Carne del Cosseto del Vitello quanto a te piace, e secondo che lo uuoi fare grosso, o picciolo, e falla ben tampellare. Poi mettili insieme grasso di Vitello, e Finocchio, e Peuere ammacato e poco Sale, e poi impasta ogni cosa insieme, poi inuolgi detta compositione in reticella di uitello, e fallo cuocere nello spiedo con due stecche, ma auuertisi di ponere in detto pastume delle Specie quanto a te parera e serà buono.

## Tomaselle Grasse.

**P**iglia figato di porco, o di polli, e ad uno bisogno di Vitello, o Agnello, o Capretto. et fallo allestare, tanto che a pena insanguini, e ponilo ammoglio, in acqua fresca, e come è freddo grattalo ligiermente tanto che ne habbi oncie sei, e mettili insieme oncie otto d'Vua passa, e oncie otto di Zuccaro, e oncie sei di morolla di Vitello, o di Bue, e non potendo hauere morolla, oncie sei di grasso colato di Vitello, o Capponi, o Capretti, seranno bastevoli, poi piglia otto Torli d'uoua, e oncie due di cannella pesta fina e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque de Sale, e un poco di Zaffrano, cio è mezzo ottauo, e incorpora ogni cosa insieme a guisa di fritelle, e inuoglile in rete di porco, o di Vitello fiche siano bene asserrate, e informale, e

N



lasciale stare cosi per spacio di due giorni, & dopoi frigele in buono grasso quando ti pare.

A fare tomaselle d'altra sorte.

**P**iglia mezo Figato di porco, e fallo bogliere in acqua si che uenga duro, poi gettalo, e mettilo in un uaso, poi piglia libre due di Formaggio duro, e libre due di Formaggio Tumino insieme grattati. Poi habbi una panza di porco alleffa ben battuta con i Coltelli, e libra una di Zucc. e libra una d'Vua passa netta, e oncia. 1. di, Canella pesta, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi fa le tue Tomaselle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi frigele in dileguito, e nota che la detta Viuanda uole star fatta per tre o quattro giorni.

Tomaselle nello spiedo.

**P**iglia carne de uitello, o castrone, o porco magro da i cossetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli con un poco di lardo, e grasso di uitello, & herbe olioſe, & dopoi che sera ben pesto ogni cosa insieme con i coltelli, con Torli d'uoua e Formaggio grattato, e specie miſte, ſecondo la quantita che uorrai fare, ha= uerai rete di porco, o Vitello, e gliele inuolgerai dentro come hai fatto le altre, e le farai grande o picciole come uorrai, poi le porrai acuocere nello spiedo colle stecche, e come seranno cotte le attuffarai in una pignata con Zuccaro, e canella, e succo di narrāci, e uogliono eſſere māgiate calde.

Coratelle, o Figato di capretto, o agnello,  
o uitellopiene.

**P**iglia la Rete della Coradella, e lauala in acqua tepida, e distendila sopra la Tavola, e poi habbi un poco



di Lardo pesto minutamente con i coltelli, e con herbe olio se, e Vua passa insieme, e con un poco di peuere, e gengero, e Canella, e Garofani, e con poco Zaffrano, e poco Sale, e mescola ogni cosa insieme, e fanne battuto, e distendolo sopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, o figato e cuocila nello Spiedo, e come sera cotta, ponli sopra succo di Naranci, e un poco di peuere, e per uariare alcuna uolta farai il battuto con Torli d' Voua.

Figati pieni.

I figati di Vitello, o porco si inspiedano in pezzoli, e quando seranno mezo cotti, se li pone intorno la sua rete cō alquāto del sopradetto pieno, poi si finiscono di cuocere.

Polpete Sutte piene.

**P**iglia carne de vitello del Cossetto, e fanne sette sottili, e pestale colla costa del coltello, poi distendile sopra una Tauola e sbrossale d'aceto forte, e dopoi spoluere gia le con un poco di peuere pesto, e sale, & lasciale per una buona hora a quel modo; Poi piglia Prasemoli, & herbe oliosfe, e un poco di Lardo, e pestale molto bene insieme, poi habbi uno, o due Torli d' Voua, secondo la quantita che uuoi fare, e uolendoli Aglio, ne pestarai un poco con dette cose, e poi habbi peuere, Vua passa monda, Sale, e finocchio e mescola ogni cosa insieme, e empi dette polpette, poi inuolgile come faresti uno Zaldone, & cuocete nello spiedo, e come sono cotte ponile ad attuffare in una pignata con succo di Naranci, e se le inuolgesti in rete di porco, ò di vitello, quando le uorrai ponere nello spiedo seran migliori, e quando non hauesti Vitello, le potresti fare di porco, ò Castrone ma meglio è il Vitello.



Item uolendole empire altramente, le farai grandette,  
e nel pieno aggiungerai Formaggio duro grattato.

Polpette frite in baffeta.

**P**iglia la carne, e fanne fette sottili, come nelle altre è  
detto, e pestale bene colla costa del coltello, e poi po  
nile in uaso con Sale, Peuere, e Finocchio pestazzato, e a  
ceto, e se li uorrai un poco d' Aglio pistazzato, non li disdi  
ra niente, e lasciale per quattro hore, poi infarinale, e frige  
le in Dileguito, e come sono cotte, ponli sopra Naranze, o  
Salsa reale, o Camelino, o altro.

Polpette in sapore.

**P**iglia la carne magra del Cossitto, e tagliala minuta  
mente, e serua l'ordine delle sutte, e pestazzale bene  
e empile, e come sono piene, ponile in una Cazzola, a sof  
frigere pianamente, siche non si rompanò nel grasso, e co  
me sono soffritte, ponli brodo buono tanto che li stian sot  
to, e cosi falle bogliere per meza hora. poi ponli uua passa  
mòda, e come sono quasi cotte, piglia fette di pane brustella  
te, e ponile in aceto ammogliare, e come sono mogliate,  
pestale nel mortaio, con un poco d'altra uua passa, e prase  
moli, e come son ben peste, passale per la stamegna cõ ace  
to, e un poco di brodo, e come son passate, piglia mele, o  
Zuccaro, e Peuere, e canella, e'l doppio Peuere, e gengeu  
ro, e pochi garofani, e un gocciolo di Zaffrano, e distempe  
ra ogni cosa insieme, e getta le dette polpette sopra il detto  
sapore, e falle bogliere tãto che sian cotte, e serãno ottime.

Polpette di carne in Tiella.

**P**iglia Carne di Cossitto di uitello, e fanne Polpette,  
cioè fette sottili, poi pestazzale colla costa del col=



tello, & habbi una Tiella, distendigliela su'l fondo, & empi tutto il detto fondo. Poi piglia lardo bẽ pesto, e uno buõ pugno di formaggio grattato, e tre o quattro uoua bẽ battute, e incorpora ogni cosa insieme, con peuere, gengeuro, e poco zaffrano, e poi distendi questa compositiène sopra le dette polpette. Poi gettali disopra uua passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che stiano coperte, e come bogliono habbi il tuo Testo caldo, e ponglielo sopra, fino che seranno cotte, e poi le taglierai con un coltello ne piu ne meno come faresti una torta.

*Cappone in Fracasea francese.*

**P**iglia un buon Cappone alleſso freddo, e taglialo in pezzoletti piccioli, e gettalo in una patella con libra meza di butiro, o uero grasso, che serà meglio, e frigelo molto bene, e come è ben fritto gettalo in un piatto, con succo di dieci Naranci sopra, con zuccaro, e canella sopra, e se il capone serà arroſto anche non importa.

*Fracasea in altro modo.*

**P**iglia qual sorte di carne uuoi, e falla in pezzoli, e gettala nella patella con grasso, e Torli d'uoua ben battuti, con Agresto, e Gengeuro, e cipolle ben peste, e metti ogni cosa insieme nella patella, e dalli quattro o sei uolte, e poi le imbandirai.

*Fracasea in altro modo.*

**P**iglia Carne di qual sorte uuoi, o Pollami cotti alleſsi, ouero arroſto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponli a soffrigere in una patella con dileguito, o lardo pistazato, poi habbi succo di Naranci, ouero buono agresto, & un poco di brodo e Torli d'uoua, e un poco di Canella, Gen=



geuro, e Macis, e un poco di Prasemoli ben pistazati minui  
ti mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella cazza sta  
gnata, ouero patella sopra la detta carne che hai posta a so  
ffrigere, e dalli due uolte nella patella, sicche se incorpori be  
ne insieme, e poi imbandirai.

Fracasea Englese sopra Sturione, o  
manzo o Vitello, o Castrone.

**P**iglia lo Sturione, e fallo bogliere, e poi fallo in fette,  
e ponilo a frigere in butiro fresco, poi colalo dal bu  
tiro, e quando è ben colato dal butiro piglia Suco di Naran  
ci, e Agresto, e aceto non cannella, Peuere, & pochi Garo  
fani, e manco Gengeuro pesti, e torli d'uoua secōdo la quā  
tita che uoi fare, e torna nella patella lo Sturione, con det  
to sapore, e dalli un'altra calda, e poi l'imbandirai, ponen  
doli sopra grane di finocchio fresco al tēpo. E'l simile puo  
i fare di carne di Manzo, Vitello, o porco, dopoi che è al  
lessa, e arrostita, e similmente sopra code di Gambari.

Fracasea Italiana.

**P**iglia il Rognone del uitello arrosto col grasso, e pe  
stalo bene con i coltelli, con uno o due torli d'noua,  
e un poco di buone specie fine, e sale, e quando hauerai ben  
pesto ogni cosa insieme, habbi fette di pane quadre brusto  
late e ualle coprendo della compositione sopradetta. Poi  
mettiti in uno piatto ben distese una appresso l'altra, e poi  
dalli una Calda col testo, e serà ottima.

Fracasea ad' altro modo.

**P**iglia Figatelli de Polli numero quattro per fare un  
piatello di fracassea, e oncie iiii. di grasso di uitello,  
e oncia una di formaggio duro buono grattato, e due rossi



d'Voua, e un poco di buone specie fine senza Sale, per che il formagio satisfi per questo ancora, e pesta bene ogni cosa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette di pane seruando l'ordine sopradetto.

Testezzole di agnello o capretto, Spaccate, dorate.

**P**iglia le Testezzole, e spaccale per mezo, e ponile ad'allessare, e come sono cotte, lasciale refredare, e poi habbi Voua bē battute, e Sale, e bagnale a pezzo, a pezzo in dette Voua battute, e frigele nella patella, e come saranno cotte, le imbandirai ne i piatti con Naranci, peuere, ouero Zuccaro, e Canella. Lombo di Bue alla Allemana.

**P**iglia Il lombo di Bue grasso, ch'habbia del frollo, e netalo bene da quelle pelegate, e Nerui che ha attorno, poi battilo molto bene e ponilo ammoglio in Maluasfia, e aceto, ma piu aceto, con poluere di coriandoli, e Finocchi, e poco Sale, e lasciaglielo per spacio di cinque in sei hore. Poi ponilo ad arrostitire nello spiedo, e come è ben cotto ponilo in uno piatto, ma mentre si cuoce, poni nella giotta un poco di quello aceto e Maluasfia, doue è stato ammoglio, e posto che lo hauerai nel piatto ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che serà, colato del lombo, e coprilo, e lascielo attuffato cosi meza buon'hora. Dopo serà perfettissimo.

Pieno per empire Capretti, o Agnelli,  
o Porchette, o Pauari, o Pollami.

**P**iglia il Figato d'essi animali, e pestalo con uua passa Formaggio duro, e poco Zuccaro, e specie, herbe olio se, e Torli d'uoua, e grasso, e Sale, e pesta ogni cosa insieme, e uolendogli aglio ghene potrai mettere un poco pi

N iij



stazzato, e marene, e finocchi, o brogne, e un poco d'uua  
passa integra, o uua secca, secondo che ti piace, e ti gouer=  
narai secondo la sorte de gli Animali che uorrai arrosti=  
re, e secondo le commoditadi, e Tempi.

A fare arrosto da podestà.

**P**iglia il petto di Vitello e fallo in due, o tre pezzi, e  
lauali bene, & poneli a cuocere allesti, e come seran  
no cotti, li cauurai fuori e li porrai a raffreddare, & poi li  
gettarai in una patella con dileguito, o lardo pesto, e li fri  
gerai bene fliche siano coloriti, e come seranno cotti, li por  
rai ne i piatti con Peuere sopra, e aceto, e Prasemoli.

Capponi, Pollastri, pizzone, e altri Vccelli  
in baffetta, o dobba, e similmente car=  
ne e pesce d'ogni sorte.

**P**iglia un uaso, e ponili gli uccelli aperti per schiena,  
con finocchio, e poco Sale, l'uno sopra l'altro, e ua fa  
cendo i suoli nel detto uaso, con poco poco peuere pistaz=  
zato, e poneli tanto aceto che stian sotto, e lasciali cosi per  
uint'hore, poi pigliali e lauati molto bene, e come sono sco  
lati dall'acqua, infarinali e frigeli in dileguito, e come sono  
imbanditi ponli sopra limon tagliato.

E il simile farai de luzzi, o altri pesci nel ponerli in  
dobba, fringendoli poi in olio nella dobba, e puotefi ancora  
metterli aglio pistazzato per chi piace.

La lonza di Porco Cingiale, o domestico, o Ceruo, o ca  
priolo, porrai in dobba nel medesimo modo, ma uuole sta  
re due o tre giorni ammoglio innanti che sia adobbata. E'l  
vitello non è conueniente porlo in dobba.

Brasauole di porco fresco, Lomboli, Lingue di Br in.



fette, Fette di Sturione, Code di Trutte, e altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piattelli x.

**P**iglia uno boccale di uino bianco, e se serà dolce serà migliore, e piglia piedi sei di uitello, o porco o castrone bene lauati e mōdi, e ponili a bogliere in detto uino una buon'hora, e come son cotti, leua uia la carne, e nella decottione poneli di Zuccaro grosso lib. una e meza, e di Canella oncia una e meza, di peuere oncia una e meza; de garofani oncia meza, di Zaffrano uno ottauo, di Gengeuro oncia meza, di macis un quarto, e uno buon bicchiero d'aceto ben forte. poi torna a fare bogliere dette cose un pezzo, poi mettile nella cazza a far colare: poi habbi in ordine i tuoi piattelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, o ale de capponi, o fagiani, o pernici, o piedi, Orecchie, e musetti di porco in pezzi cotti, e foglie di Lauro. Poi gettali sopra la gelatia mentre serà calda, poi mettila in loco al fresco, sino che serà appresa, e serà perfettissima, ponendoli seco a bogliere un poco di sale.

A fare gelatia chiara Francese per piatti. x.

**P**iglia un boccale grande di uino biancho & se serà dolce serà migliore. piglia poi piedi quattro di uitello, e quattro Cigottelli di uitello, cio è le menature de i ginocchi, e cauane tutte l'ossa, e poi lauale a piu lauature, poi poni a bogliere la Carne una buon'hora, e come, è ben cotta la carne cauala fuori e cola col setazzo la decottione, poi habbi libra una e meza di Zuccaro, e onc. una e meza di canella, e di garofani un terzo, di noci moscata un quinto, di Zaffrano un terzo, di peuere longo un quarto, e oncia



meza di grana paradisi, ogni cosa pistazzato, e il bianco, d'uoua dieci ben battuti, e un bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni cosa a bogliere nella Decottione, e come ha bolito un poco, ponila nella cazza a colare per due uolte, ponēdoli pero sempre il cōueniēte Sale, e sera buonissima.

A fare gelatia bianca per piati. x.

**P**iglia uno boccale grande di uino del piu bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di uitello, ò castro=ne, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco Sale, e fa bogliere una buon' hora, & come ha bollito la Carne tre quarti d' hora, giungeli oncia una, e meza di gengeuro pistazzato, e tre noci moscate intiere, e come ha bolito un quarto d' hora, caua ogni cosa fuori, e cola la decottione, e giungeli lib. due di zuccaro fino, e il chiaro di dieci uoua ben battute, e falla leuare il boglio: Poi habbi latte di mandole buone candidamente passate per la stamegna, e passata un'altra uolta la decottione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e passerai il tutto per la Calza, e serà candidissima nel latte di mandole, e li ponerai un poco di Farina d'amito in nanti che la passi per la stamegna.

A uolerla fare gialla, ponili Zaffrano,

A uolerla fare morella, il Sandalo, o pezzola, farà il morello scuro.

A uolerla fare uerde il succo di Bieta, o prasemoli sera buona mail succo di frumento in herba, e migliore.

A uolerla fare turchina, le More che nascono nelle Cesse, o fresche, o secche sono buone.

A uolerla fare morella, le more negre la faranno di colore morello aperto.



A uolerla fare incarnata, le carobbe sono a proposito.

A uolerla fare pauonazza, i Corniali, e Marene li conuenengono.

Ma queste sono cose poco importanti, e per uariare a un qualche gran conuito le utili, e buone sono la torbita e la chiara.

A fare gelatia di pesce.

**S**E la uorrai fare di pesce, in uece de i piedi, Piglia del le Anguille, o Tenche, Luzzo, o uarolo. Poi mettēdo le nel fondo, si alla Torbita, come alla bianca ponerai nella decottione a bogliere oncie sei di colla di Pesce.

A fare uno cappone in gelatia.

**P**iglia uno cappone, e i piedi di quattro altri capponi, e ponilo a bogliere in uino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che uuoi coprire, e il resto tornalo a bogliere, e lascialo bē disfare, poi mettili un bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di Zuccaro, o mele, e oncia meza di Canella, e un sesto di peuere, e un quarto di gengeuro, e un sesto di Macis, e poco Zaffrano, poi cola detta decottione per lo setazzo, e habbi i tuoi piatelli col Cappone saluato nel fondo, e foglie di lauro, e gettali suso, poi lasciala rafredare, e serà buona.

A fare Gelatia da dozena.

**T**Ogli piedi cinque di Vitello, o di Capponi per la rata, o di porco, o di castrone, o dell'uno, e l'altro insieme e poneli in un uaso con tant'acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiun gli tanto aceto, e uino bianco che empa il detto uaso, pero uaso conueniente alla quantità.



titade di che uuoi fare. E se il uino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso poi habbi oncia meza di canella, e oncia meza di peuere, e un quarto di macis libra una di zuccaro, ouero mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella Calza a colare con tanto Zaffrano, che li dia il colore, e così come serà colata la porrai ne i tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafredare.

A fare mortadelle di carne.

**P**Rima bisogna pigliare le budelle o bondole di porco, e ben lauate a piu lauature senza tirarli il grasso che li resta, e destrigale con sale farina, e uino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauare a piu lauature di uino, e poi struccale da detto uino, e ponile in un uaso con libra una di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale così per quattro giorni, poi piglia la carne netta da quelle pellegatte, che li sono per dentro, e accompagna la magra colla grassa sicche stia bene a giudicio di chi le uuol fare, e pesta benissimo il tutto: dopoi appesalo, e per ogni libbre uintincinque di carne gettali dentro in due, o tre uolte, oncie dieci di Sale, e oncia una di peuere ammaccato, e cori quattro di porco, milze sei, lenesini quattro, e pennola di fegato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba, che hauerai cō queste quattro sorti insieme, il che serà liquido da se, e fa un buco nella carne pesto col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spacio d'un' hora spugneggiando, e poi aggiungeli



uno bicchiero di uino nero puro, per peso della prima carne, in piu uolte sempre spugnegiãdo, e poi lasciala stare così impastata per spacio di due, o tre giorni che nõ importa.

*Inuestiture.*

**P**iglia gole di porco senza il grasso, lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rassate, e nette.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rassate brustolate, e nette, e Musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustelati, rassati, e netti freschi cauato fuori tutto l'osso integro, e il pessettolo similmente, e tutte queste cose ponerai in un uaso netto, ponendo in fondo Gambuzzi, Orecchie, e musetti con Sale grasso sopra, e dopoi sopra le lingue, con il Sale ligiero, e sopra le gole, Lomboli e pessettoli con un poco di Sale seminato sopra, che così pigliano subito il sale, e lasciale così per tre di, e poi laua ogni cosa bene con Vino nero, e poni ogni cosa in un uaso netto in conserua nel Vino nero puro, per uno altro giorno, e poi strucca ogni cosa dal uino molto bene, e caua le budelle del sale, e ogni cosa laua di uino a piu lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sciugale dal uino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiette, e quelle che uorrai inuestire. *Salcizzoni.*

**P**iglia pesi due di Carne di Porco, e pez' uno di Carne di Manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di Carne, li porrai oncia meza di Sale, e grani sei di peuere amaccato, e un poco di Finocchio a tuo giudicio, e spugneza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di mazo lauate, e cura



te, come le altre sopradette,

Zambudelli.

**P**iglia le budelle picciole di porco, o di uitello, e fa che siano ben salate, Dopo schiappale alla longa, e lauale molto bene a piu acque, e fa che sia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel Vaso doue ponerai dette budelle e dopoi che seranno bẽ lauate, li gettarai, per dentro finocchio, e sale, e le lascerai stare cosi per una notte in detto sapore, e uno giorno, e un poco di dolce non li serà ingrato. poi inuestirai secondo l'usanza, e ponili al fumo a seccare.

A fare persutti.

**P**iglia i cossetti de porci di pefiotto, in dieci, e ponili in Sale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene, e come hanno bene preso il Sale, cauali fuori di quella salamora, e sogliono pigliare il Sale in giorni 23. poi piglia uno caldaio di uino bianco, o nero, e fallo bogliere, e piglia i persutti ad uno ad uno, e cacciali in detto uino bogliẽte scambuzzali cosi tre o quattro uolte, e mettili da canto ad uno ad uno, e poi ritorna anchora da capo a fare il simile, e questo farai sei uolte per cadauno. Dopo mettili sopra una Tauola distesi, e poi piglia libra una di coriandoli ben pesti e inuolgerai in detta poluere i persutti, e poi li metterai in soppresso fra due asse, e quando seranno stati un tempo cosi, pigliarai libre due di Coriãdoli ammaccati, e libr'una di Finocchi, e oncie tre di poluere di Garofani, e li coprirai di dette cose poi li ritornerai un'altra uolta in soppresso, per due altri giorni, e poi li cauarai di soppresso, e li ponerai ad asciugare in luoco caldo, ma doue non sia troppo fuoco, e seranno perfettissimi.



## PER ACCARPIONARE OGNI

pesce, Trutte, Carpioni, Ceuali, Orate, Barboni,  
Sardoni, Passare, Rombi, Anguselle, Sar  
delle, Luzzi, Sturioni in fette,

Et ogni altro pesce, e picciolo, e mediocre, intiero, e schiappato, i grossi, e sottili, le code, & i morelli.

**P**igliarai un uaso con buono aceto, peucere, canella, gēgeuro, Garofani, Sale, e Zafrano, assai per darli il colore e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che uorrai accarpionare bene scagliato, e curato dentro, e lauato, e un pochetto di sale sopra, e lo infarinarai, poi lo frigerai in buono olio, e cosi come sera cotto, lo cauara della patella, scolādolo bene dall'olio colla cazza forata, e cosi bogliēte lo ponerai nel uaso dell'aceto, siche stia tutto sotto, per lo dire d'un miserere. Poi lo cauarai del detto aceto, e lo distendirai su una Tauola a scolare, e come serà scolato, e rafredato bene, lo conseruarai in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mādare in Cesti, da luoco a luoco nel maggior caldo, e si conseruara otto, o dieci giorni, e cosi da ogni tempo, è buono, e quando è caldo dalla cotta, è diuino, con del modemo aceto sopra.

Anguilla, riuestita.

**P**iglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a piu acque le scorze, Poi saluale, ponendo a bogliere i miglioramēti in morelli, e come serāno bē cotti, li pigliarai e ponerai nel mortaio, riseruando i pezzi delle spine da bāda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole ambrosine pelate, e Zuccaro, e canella fina, Vua passa, & herbe oliosē, & il conueniente sale, e pesta bene ogni cosa



insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli, & empili del detto pastume, ponendoli nel mezzo i pezzi delle spine, e con lo Ago li cuserai da i Capi, e ponerai allo spiedo colle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che serà, taglierai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra Zuccaro, e Canella, e poco Sale.

Fongi Freschi, e Salati, a uarij modi.

**P**iglia i tuoi Fongi freschi, e tagliali in quarti, se son grandi, e mettili a bogliere in acqua con mollenia di pane, e Aglio, per cauarli il ueneno, poi falli scolare bene da l'acqua, e ponili in un uaso con un poco d'olio buono, e sale, e Prasemoli, e mēta molto ben pesta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, & agresto ch'habbia dello acetoso, e mettine ne i detti Fongi, tanto che ti paia che habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bolire molto bene per mez'hora, e ponili dentro Peuere, Canella, Gengeuro, Sale, e Zaffrano, tanto che ti paia che stian bene, e un poco di Mele, o Zuccaro, tanto ch'habbi un poco del tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staranno bene.

A daltro modo, li mondarai, e ponerai a cuocere nella Tiella, con olio, peuere, e sale.

Ad altro modo, li porrai a cuocere nella Tiella con lardo, sale, e peuere, e aglio pestato minuto co i Coltelli.

A d'altro modo, dopoi che hanno boglito, e che son purgati, frigeli nella patella, con naranci, peuere, e sale sopra.

A d'altro modo. Pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e li porrai in una patella con aglio, e Prasemoli pesti minuti con i coltelli, e olio buono, e agresto, o succo di naranci, e Peuere, e soffrigherai ogni cosa insieme con sale, seran buoni, e



ni, e così si potrà conciare i Fongi salati, facendoli stare quattro hore in acqua tepida, e seruare l'ultimo modo. Ecce-  
cetto che non li metterai Sale.

Gallane in sapore, e Fritte, per piatti. x.

**P**iglia di Mandole ambrosine libre due brustolate, e mollenà di pan boffetto grosso brustolato mogliato in agresto, e pesta bene ognicosa insieme, poi distēpera bene con agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia chiaro, perche nel cuocere uiene spesso. poi piglia Sale, di peuere oncia meza, di canella oncia meza, di Gengeuro oncia meza di Zuccaro oncie quattro, o mele che habbi un poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e come le gallane serāno cotte, o alleffe, o fritte ghe le porrai dētro, e ghe le lasciarai un pocchetto dentro, poi le imbandirai, e uogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane seranno quasi cotte alleffe, le ponerai a frigere nella patella, con Olio, & herbe oliose peste con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, peuere, e Sale, e soffrigherai ogni cosa insieme, e serā ottime, e uogliono essere māgiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

**P**iglia la Lampreda, e lauàla con acqua calda, poi cauàli tutti i denti, e habbi un uaso con aceto bianco, e dagli un taglio nella panza per la longa, si che li possi cauare le sue interiora. e assunarai tutto il suo sangue, e la lauàrai bene con aceto nel detto taglio per cauàrli bene tutto il suo sangue, poi piglia canella intiera, e Garofani, e li cacciarai per quelli buchi che ha appresso la testa, e in bocca un pezzo di Canella, poi la inspiedarai a guisa di



Anguilla, e la farai cuocere più piano, Poi pigliarai la detta lauatura d'aceto, e sangue, eccetto il budello, e pigliarai Canellaintiera, Zuccaro, e Sale, elo ponerai sotto lo spiedo nella Giotta, accio che li coli dietro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauala come ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in un piatto, e mandala in tauola.

Ad altro modo. Conciarai la Lempreda come è detto disopra, sino alla lauatura, Poi piglia una pignata, e pongliela dentro con Olio buono, tanto che stia tre buone dita sotto l'Olio, e falla bogliere pian piano per spacio d'un' hora. Poi piglia nizzole, ouero Mandole brustolate, & habbi un pãno di Lino, e fregale, poi pestale nel Mortaio con una fetta di pane arrostita, e come seranno ben peste, le distemperarai nella lauatura, e sangue della Lampreda, e passerai per la stamegna, poi la porrai in un Vaso, con Zuccaro e Canella, & altre specie, e Sale, e olio, e la porrai sopra le bragie facendo bogliere più piano, sempre mescolandola, e come ti pare cotto detto sapore, leualo dal fuoco, e cauarai la Lampreda dello altro Vaso, come sera cotta, e la scolarai bene da quello Olio, e poi la metterai in un piatto, e li porrai poi sopra il detto sapore, e Zuccaro, e Canella sopra, le Lampredine picciole frigerai in buono olio, come seranno lauate, e infarinate, e li porrai poi sopra succo di nanci.

Trutta, o Luzzo, o Varolo, o Megia in uino.

**P**iglia uino bianco dolce, e un poco d'Aceto forte, e sale, e uua passa, e Peuere, e Canella, e Gengeuro pesti, e un poco di Zaffrano, e metti a bogliere ogni cosa con prasevoli tagliati, e fette di pane, e il pescet tagliato in pezzi, E



s'el Vino non sera dolce, ponili Mele, o Zuccaro,

Pesce in Cassonada.

**P**iglia il pesce, che sia bẽ scagliato, e lauato, poi taglia lo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, e piglia uino bianco buono, e aceto forte, e una brancata di Sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e come boglie gettali dentro una brancata di rami di Saluia, e lascialo cuocere, e come sera cotto, si puote mangiare caldo, ma e meglio freddo.

Pesce in sale.

**P**iglia il tuo pesce Viuo, o almeno, fresco, e schiappalo per schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dadi una lauatura d'acqua fresca. Poi mettila in un uaso, e tanto aceto forte che stia sotto, e una scutella di Sale, e lascialo cosi per quattro hore o poco piu, poi piglia acqua pura, e ponila a bogliere con una brancata di sale, e come boglie gettali dentro il pesce, e schiumalo sin che sera cotto, poi lo imbandirai come sera freddo.

Pesce d'altro modo.

**P**iglia uino bianco buono, e aceto bianco forte, tanto dell'uno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, cõ sale, Peuere pistazzato, e Gengeuro pesto, e come boglie taglia il pesce, uiuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, sino che sera cotto, e sera migliore freddo che caldo.

Tenca Rouescia ottima.

**P**iglia una buona Tenca, e scorticala lasciandoli la testa attaccata alla pelle, schiappata prima p lo mezo.

O ij



Poi toglì il buono ben netto dalle spine, e pestalo minuto con i coltelli, come faresti il lardo da ponere in una minestra, e pesta seco herbe oliosè, poi habbi Noci peste, e un poco di formaggio duro, e Torli d'uoua battute, e buone specie, e uua passa netta intiera, e mescola bene ogni cosa insieme, e di questa compositione empirai la pelle della Tenca dal lato dritto, e se li metterai un poco d' Aglio ben minuto non li disdira. Poi lega la detta Tenca con Azza sottile, e la frigerai in buono Olio, e fritta che sera, li taglierai uia l'azze, e la imbandirai, ponendoli sopra Naranci, o aceto, o Cisame, o Camelino, o Galatina, o altro che ti piaccia per uariare.

Altro pesce in sale.

**P**iglia un Luzzo grosso uiuo, e fendilo per schiena, e ponilo in sale così intiero, e lascialo stare così una notte, e un giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo stare così per due giorni, poi laualo così grossamente senza scagliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in uino, con aceto, e pèuere, come s'è detto ne gli altri, alla Tedesca.

Pesce a capuccio.

**N**ella grande uarieta de pesci, ritrouo che la Meggia, l'Orata uecchia e'l Dètale mezzano, e'l Persico, e'l Temolo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama Capuccio. Piglierai uno de i sopradetti pesci, e lo fenderai per schiena, e li cauarai le interiora, e lo porrai ammoglio in aceto, e Vino, e sale, poluere di fiore di Coriandoli, o uero di Finocchi pesta, e farai che stia sotto detto aceto, e Vino per tre, o quattr'hore, e non più, poi li darai una lauata, e infarinai legiermète, e lo inspiendarai, e lo porrai a cuocere, uoltando alcuna uolta lo spiedo, quando da un canto, e



quando dall' altro, cio è, quando la ponta su la spiediera, e quando il manico, e cotto che serà, pigliarai Noci monde, Torli d' Voua duri, Vua passa, e un poco di Mele, o Zuccaro, e prasemoli, e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distemperando ogni cosa con agresto, e passerai per la stamegna, e ponerai a bogliere in una pignatta tanto che si infessisca un poco, e poi quando hauerai imbandito detto pesce aperto, li porrai detto sapore sopra, e quando non uorrai la spesa di questo sapore, li porrai aceto, e prasemoli.

A fare potaccio di pesce, all' Ongaresca.

**P**iglia Cipolle tagliate minute, e ponile in una cazza stagnata con Olio buono, e mettili dentro il pesce, e disfrigelo bene, e poi mettili dentro Vino bianco, e se serà dolce serà migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi mettilo al fuoco, e come boglie schiumalo molto bene, e poi habbi uua passa netta, e Mele, e uno poco di canella, e peuere e tanto Zaffrano che li dia il colore, e poi habbi sino a quattro, o sei pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna e gettale dentro, e lascialo cuocere cosi pian piano, e poi l'imbandirai.

A fare uno potaccio di Varolo, Meggia, Rombo

Luzzo, o altro pesce grosso.

**P**iglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, o piccioli secondo che ti parera, e leuato che l'hauerai, prima pigliarai cipolle, e prasemoli pesti minuti insieme, e li porrai in una Cazza con olio, e li soffrigherai molto bene, poi li metterai anco il pesce a soffrighere, poi li porrai aceto, Agresto, e acqua dentro, tanto dell' uno, quanto



dell'altro, e lo farai bogliere, e quando sera quasi cotto, li porrai Specie miste secondo che ti parera bisogno al tuo gusto, e un poco di Zaffrano per darli colore.

A fare pesce grosso in potaccio ad' altro modo.

**P**iglia il tuo Pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliosfe peste minute, e falle soffrigere con Olio, Poi mettili dentro il pesce con uua passa, Vino bianco dolce, e un poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, e quando sera come cotto, li porrai specie, come di sopra nel l'altro.

Altro potaccio da pesce.

**P**iglia herbe oliosfe tagliate minute, e piglia il tuo Pesce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere in olio, poi piglia un poco di agresto, un poco di Saba e un poco d'acqua, e fallo bollire, e quando sera quasi cotto, li porrai le specie come di sopra, ma auuertisi che uuole essere poco brodo.

A fare uno pastello d' Anguilla.

**P**rima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi piglia una Anguilla grossa, o mezana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauali l'interiora, e salua il ficato, e tagliale uia il capo, poi tagliala in morelli, nō spiccā doli pero in tutto da uno, poi tornarai il ficato doue l'haue rai cauato, e la farai in una rotella, ma prima la inuolgerai in buone Specie, e Sale, e la porrai nella cassa con butiro, e poche Specie, e il succo di due Narāci, e un poco d'agrejo quādo è tempo di crespina, o Marasche, o Agresta in grane, o Marasche secche, se ghe ne puote mettere alcuna, quādo dell'una, e quādo dell'altra, e poi li farai il suo coperchio



e la porrai a cuocere nel forno.

A fare uno pastello, d'Anguille o altro

Pesce ad altro modo.

**P**iglia le Anguille, e scorzale, e falle in morelli, e poni le nello spiedo & quando seranno meze coite, hauerai la tua Cassa fatta tonda, e ghe le metterai dentro poi piglierai Mandole pelate, e peste, e le disteperarai con Agresto e un poco d'acqua rosa, e canella pesta, e uua passa bē lauata e zucc. e un poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette anguille, e poi li farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.

Pastello d'anguilla.

**P**rima farai una spoglia di pasta reale, come è quella de i Fiadoncelli. Poi piglierai le Anguille senza scorzarle, e le sboglienzarai in acqua bogliete, poi li taglierai uia il capo, e coda, e li cauara prima le interiora, poi le taglierai in morelli lunghi un somesso, e piu e meno, secondo che ti piacerà, & poi a uno a uno li andara ponendo suso la spoglia la quale uole hauere del grossetto, con un pochetto di Canella, e Sale intorno, e onta bene la pasta di butiro, li darai due uolte, come si fa a i fiadoncelli, e le asserrara da i capi, poi le porrai in una Tiella, e le cuocerai, o nel forno, o sotto il testo, e ne potrai ponere due o tre p piattello.

Pastello di carchiofoli, o Ruuia in tegole, per

i di da Quaresima.

**P**rima farai la cassa del pastello, della medema sorte di cui s'è detto p fare i grostoli da magro, poi li porrai buon olio, e qualche pezzolo di meggia affumata allefesa, e un poco di peuere dentro, poi li porrai sopra i

○ iiij



Carchioffoli giungendoli sopra essi un poco d'olio, e peue-  
re, e qualche pezzolo della megia sopradetta ouero Bot-  
targa tagliata minuta, poi hauerai un poco d'uoua di Luz-  
zo, o di Tenca con oncie due di Zuccaro, e succo di Naran-  
ci, ouero agresto, e le pestarai bene, e le mescolarai bene in-  
sieme, passandole per la stamegna con poco sale, tanto che  
sia un poco piu di mezzo bicchiero di compositione, e la po-  
nerai nel detto pastello, ponendoli poi il suo coperto sopra  
e lo porrai a cuocere. Polpette di Sturione per piatti. x.

**P**iglia la polpa dello sturione, e fallo in fette, come si  
fanno quelle di Carne grosse un dito, e sbattile molto  
bene colla costa del tuo coltello, e ponigli sopra del sale, e  
poi habbi herbe oliose peste ben minutamente, con i coltel-  
li con due, o tre Torli d'uoua, e libra meza d'uua passa bē  
netta, e gengeuro piu che cosa alcuna, e peuere, e Garofani  
pesti, Zaffrano, e canella, e la accomodarai secondo che ti  
parera che stiau bene, e porrai seco anchora di butiro libra  
meza, e incorporarai ogni cosa insieme, in un uaso, e poi di-  
stenderai detto battuto sopra le tue polpette, e le inuol-  
gerai come si fanno le altre, e le porrai poi nello spiedo a  
cuocere, e come seranno cotte, le porrai in una pignatta  
con libra meza di butiro disfatto, e agresto, e oncie due di  
Zuccaro, e le porrai sopra le cenisi fiche stiano calde, sino a  
tanto che le uorrai imbandire, e come le imbandirai ne i  
piatti, li gettarai sopra detto sapore, e cosi ne potrai fare  
d'altri pesci, cauandoti però fuori la spina.

Tomaselle da magro.

**P**iglia oncie sei di pāza, o Lōbi di Luzzo netti bene dal-  
le spine, e poi pestali molto bene, e oncie sei d'uua pas-



sa, e oncie sei di Zuccaro, e otto torli d'uoua, e oncie due di canella pesta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, e poco Zaffrano, e incorpora ogni cosa insieme ben pestato, come faresti alle fritelle, & infarinale molto bene, poi frigele in buttiro fresco, uogliono stare alquanto fatte, & se li facesli la spoglia grossetta non seria fuori di proposito, impastata con farina bianca, acqua rosata, buttiro, Torli d'uoua, e Zuccaro.

A fare un piatto d'uoua dure piene.

**P**iglia uoua fresche dieci, e li cuocerai allese si che diuentino ben dure, poi le mondarai, & schiapparai per mezo alla longa, e le cauurai fuori i torli destramente, poi pigliarai quattro de detti Torli, e un buon piccicotto di formaggio duro grattato, e oncia meza d'Vua passa, e sino a quindici pignuoli modi, e herbe olose, e un poco di Canella pesta, e peuere, e un poco di Zaffrano, che li dia il colore, e pesterai bene ognicosa insieme, con oncie due di Zuccaro, e un poco d'acqua rosata, poi pigliarai il bianco dell'uoua, & empirai quelli buchi doue erano i Torli di questa cōpositione, e li ponerai in una Tiella senza fuoco disotto, e li darai una caldetta disopra col Testo, e l'imbandirai, poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella sabba ouero Agresto, e le pestarai con un picicotto d'Vua passa, e un torlo d'uouo, e Zuccaro, o canella, e le passerai per la stamegna distemperata con sabba ouero agresto, e li farai leuare un boglietto, poi li porrai sopra detto sapore, e se non uorrai fare questa spesa, frigerai le uoua quando le haue-  
rai tagliate, in olio, & imbandite, li porrai sopra Zuccaro e Canella, e agresto.



A fare uno piatto d'uoua alla Francesce.

**P**iglia un piatto d'argento, ouero una tielletta, e ponli libra meza di Butiro dentro, poi habbi dieci Voua fresche, e ualle rompendo a uno a uno nel detto uaso e dali destramente il fuoco disotto, e disopra col Testo, e poi ponli sopra Zuccaro, e Canella, e mandale in tauola, e questa uiuanda sera piu horreuole, e sostantiosa a farla de Torli soli.

A fare quaranta ritortelli d' Voua alla Fiorentina, pieni, & uuoti.

**P**iglia la patella con poco butiro fresco, e come e caldo habbi un uouo ben battuto, e fa una frittadina sottile, e ponila in uno piatello, poi habbi Zuccaro, e Canella pesta, & uua passa, e legiermete distendila sopra detta frittadina, poi abbroffala con un poco di suco di Naranze, o Agresto, poi inuolgila a guisa di zaldone, e cosi fanne quattro per piatello, e coprile con un' altro piatello sopra le cenisi, sino che le uorrai mandare in tauola, e quando le uorai mandare in Tauola li porrai sopra zuccaro, e Canella, e suco di Naranci, e a farne per dieci piatti li andarano in tutto uoua 40. e di butiro, libre due e meza, e di zuccaro libra una e meza, & d' uua passa libra una, di Canella oncia 1. e meza, computato, dentro e disopra, e Naranci trenta, ouero agresto, e potrai anche fare uuoti questi ritortelli inuolgedoli, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra zuccaro, o Canella, o succo di Naranci ouero agresto.

A fare una frittada doppia, piena.

**F**Arai una frittada d'un uouo al modo sopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello un poco di zuc



caro, e Cannella, butiro, e succo di Naranci, e poi porrai la detta Frittadina nel detto piattello, e la cargarai ligiermente al modo sopradetto, e poi ne farai un'altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai Zuccaro, e Canella, e succo di Naranci, e uua passa, e cosi ne farai al numero quattro l'una sopra l'altra, empiendole del modo sopradetto, e la porrai sopra le cenefi calde coperta sino che la uorrai mandare in Tauola, ponendoli all'hora sopra Zuccaro, e Canella, e succo di Naranci, e a fare dieci di queste frittadelle gli andara la medesima robba, che è andata a fare i quaranta Ritortelli sopradetti.

*Frittada semplice uerde, piena, e rognosa.*

**P**igliarai uoua dieci, perche questo è il suo ordinario, le sbatterai molto bene, con poco Sale, e come sono ben battute, li porrai dentro un poco d'acqua, poi hauerai la patella con oncie sei di butiro fresco, e disfatto che sera, li gettarai dentro l'uoua, e cuocerai la tua frittada, la quale uole essere morbida, poi li porrai sopra canella pesta, come serà imbandita. E uolendola uerde, li porrai mēta, prafemoli, & altre herbe oliosie dentro pestate ben minute, cō i coltelli, seruando l'ordine di cui s'è detto disopra nel cuocerla. E uolendola piena li porrai Formagio grasso grattato, o Pouina, e Vua passa dentro, e pignuoli, e Cipolla tagliata minuuta, e Finocchi freschi, e quādo una cosa, e quādo l'altra, e uolendola rognosa, seruuarai l'ordine della prima, aggiungēdoli persutti tagliati minuti, o di Mortadella oncie tre in quattro, seruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e sopra il tutto li conuiene molta canella pesta.

*Frittade di caniaro.*



**P**iglia quattro, o cinque uoua fresche ben battute, e un poco di pan grattato, & una meza scutella di cania ro fresco, & una brancatina d'herbe olioſe, e un poco di cipolla, ben peſta con i coltelli, e meſcola bene ogni coſa inſieme con uno Bicchiere d'acqua, e come ſerà ben meſcolata ogni coſa, hauerai la tua patella con Butiro fresco diſatto, e caldo, e li gettarai detta Frittada dentro, facendola cuocere del modo che ſi fanno l'altre frittade, e come ſerà imbandita li porrai ſopra un poco di Canella peſta, ma auuertitiſi, che quando il cauiaro non ſerà fresco, e ſera ſalato, lo potrai ammogliare nell'acqua calda, e glielo laſciarai per un' hora. Cauiaro per mangiare, fresco, e per ſalare.

**P**iglia l'uoua dello Sturione, e come piu ſono nere, ſono migliori, e diſtrigale ſu una Tauola colla coſta del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e peſale, e per ogni libre uinticinque d' Voua, li ponerai oncie dodeci e meza di Sale, cio è oncia meza per libra d' Voua. Poi le ponerai in un uaſo cō il ſale, e le laſciarai coſi p una notte, Poi hauerai una Aſſe nuoua, polita, lōga piedi tre, e larga piedi uno colle ſponde di legno intorno inchiodate, alte tre buona dita. Poi pigliarai le dette Voua, e le ponerai ſu la detta aſſe, e le ponerai nel forno che ſia honeſtamente caldo p ſpacio di due pater noſtri. poi le cauarai fuori, e le meſcolarai molto bene con una palettina di legno, e le riponerai un'altra uolta nel forno laſciādogliele com' è detto diſopra, & andarai coſi facēdo ſino che ſerā cotte, e queſto ſerà q̄do le uoua non ſchiopparāno ſotto il dente, e che ſeranno mācate quaſi il terzo, e biſogna bene auuertire a q̄ſta cottura pche p cōſeruarlo uno anno, o due farai di q̄ſta maniera:



Lo porrai in Vasi di pietra bene inuitriati con un poco di Olio di sopra, in loco fresco, & quando sera grã caldo per ogni uinti giorni bisognerà leuarli quella tellarina che farà di sopra, e gli aggiungerai un poco d'Olio, e come non sera caldo, basterà risguardarlo ogni due Mesi.

In quello che uorrai māgiare fresco, che è ottimo, li porrai solamente un terzo d'oncia di Sale, per libra d'Voua oncia. i. e meza di peuere ammacato, per ogni peso d'Vo=ua, e questo Peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato pero, ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l Sale quando salarai le uoua

A fare Ruuia in Tegole, da grasso, e da magro.

**P**iglia le Tegole della Ruuia tenere, e tagliali uia il fiore e il picollo, e pōla a cuocere in buō brodo grasso, con un poco di persutto tagliato minuto minuto, per darli odore, Poi le imbandirai, e li porrai sopra un poco di pe= uere, e questo è quanto a i di da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e un poco di marzolino tagliato minuto, o altro Formaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

**P**iglia rape numero trenta, e falle cuocere in libre tre di butiro, e poi tagliale in fette sutili, & habbi di formaggio grasso, libre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi una Teggia, e ponili dentro un solo di rape, e uno di formaggio, e di butiro libre tre, di Zuccaro libre due, di Canella oncia una e meza, e un quarto di peue= re tramezo a tanti suoli, quanto uorrai, e poi le farai cuo= cere co'l testo, ponendoli quādo serāno cotte altro Zucca=



ro, e Canella, e Butiro fresco disfatto sopra, e nõ potendo,  
o non uolendo fare tanta spesa cuocerai le rape arrosto  
nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco  
le potrai fare in piatelli d'argento, ma sono migliori nelle  
Tegiette di terra ben uidriate, e mettime una picciola per  
piatello.

A fare uoua fritte, a uarij modi.

**P**igliarai la patella con butiro fresco, ben disfatto, e cal-  
do, e romperai le tue uoua a uno a uno, e le frigerai in  
detta patella, e poi le imbandirai sino a otto per piatto,  
e li porrai sopra agresto chiaro, & uno gocciolo di  
Canella.

Ad altro modo, pigliarai fette di pane quadre, grandet-  
te, e le porrai nella patella due, o tre alla uolta doue sera il  
butiro caldo, e subito romperai le tue uoua fresche, e ne get-  
tarai uno per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbãdi-  
rai a otto per piatto, ponendoli sopra Zuccaro, e Canella.

Ad altro modo, pigliarai fette di Formaggio grasso del-  
la grandezza che sono quelle del pane sopradetto, e le por-  
rai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo  
che si e fatto a quelle del pane, e le imbãdirai, otto per piat-  
tello ponendoli di sotto, e di sopra Zuccaro, e se ti grauera  
la spesa, le potrai fare senza Zuccaro, e Specie.

Sapore di Marene, o Corniali da conseruare.

**P**iglia le marene, o corniali che fiano bẽ mature, e col-  
le mani röpili in una pignata, o altro uaso bẽ stagna-  
to, e bene rotti cheli hauerai, li metterai seco buona quantita  
d'agresto nuouo se ghe ne sera al tempo delle marene, e  
Peuere pesto, e sale assai bene, e li farai bogliere per spacio



d'un hora e meza, e piu poi li passarai per la stamegna che sia larghetta, e poi conseruarai il sapore in un uaso uidriato, e quando te ne uorrai seruire, li ponerai Specie, e Zuccharo, a tuo giudicio, e detto sugo e buono per dare colore a molti sapori.

Pastello di pesce, o Trutta, o Carpa, o Varolo, o Luzzo intiero, o in pezzi, o di Sturione, per lo comune.

**P**igliarai il pesce ben scagliato, e lauato, e scolato dall'acqua poi farai la tua pasta cō uoua, Sale, e butiro ouero buon olio, e la assotiglierai, si che resti grossa mezo dito, e longa quanto sera il tuo pesce, poi hauerai peuere, cannella, gengeuro, e un poco di Zaffrano che sia in tutto una buona Cucchiara, e sale, e l'inuoltarai intorno a detto pesce poi ferrarai la pasta, e come la uorrai asserrare, li metterai Specie nel buco, doue si seranno cauate le interiora, e poi le ferrarai con succo di Naranzi, o qualche fetta di Naranze tagliata, e panocchie di Finocchio, e olio, ouero butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e fatto il pastello, lo farai cuocerē nel forno.

Ritortelli d'uoua chiamati uoua fritte  
a Scartozzo.

**P**iglia due uoua bē sbattute cō sale, e un pochetto d'acqua fresca dentro, e gettale in una patella picciola a cuocere con butiro caldo tanto che il fondo della patella sia onta, e fa una frittadella che sia sottilissima, e come si incomincia a sugare, habbi Formaggio buono grattato, e un poco di peuere pesto mescolato con detto formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada distēdili una ramicella di Rosmarino tenerina, e colla Spatola ua uoltan-



do detta frittada a guisa d'un zaldone, e poi la imbandirai  
nei piatti con Zuccaro sopra, e ne potrai mettere manco  
di tre per piatto.

Per fare sei grostate.

**P**igliarai sei tiellette picciole, ouero sei piatti d'argen-  
to, e li metterai nel fondo, oncia una di butiro per piat-  
to, e oncia meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai trenta  
fettine di pane quadre, e sottili brustolate, e poi fritte in  
una libra di butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto, e  
poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben grasso,  
tagliato in fette, e lo porrai sopra il pane, cio è meza lib.  
p piatto, e li porrai poi sopra oncia una di zuccaro, e due  
di butiro, e li darai una buona calda col Testo, e poi essen-  
do cotte, li potrai dare un'altra meza oncia di Zuccaro  
per piatto.

Le dette Grostate potrai fare senza le fette di pane, ser-  
uando nel resto l'ordine sopradetto, & anco potrai frige-  
re il formaggio in fette nella patella, con butiro fresco, &  
imbandito, ponerli sopra Zuccaro.

Per fare una Butirata.

**P**iglia una Tiella ouero un piatto d'argento, e li por-  
rai nel fondo due oncie di Butiro fresco, e oncia una e  
meza di Zuccaro ben disteso. Poi hauerai sino a otto fette  
di pane boffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piat-  
to ponendoli poi anche disopra, oncie tre di Butiro fresco,  
& oncie tre di Zuccaro, e li darai una buona calda col te-  
sto, e sera fatto.

A far cipolle in tiella.

**P**iglia le tue Cipolle, e mondale, poi falle alleffare in  
acqua



acqua intiera però, e quando seranno cotte, le farai scolare dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una Tiegia cō buon'olio, e le farai frigare, ponendoli un testo di sopra, si che uenga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli sopra un poco di Peuere & in uece del'olio, le potrai frigare in Butiro fresco, e seranno migliori.

A fare Zucche Fritte.

**P**iglia le Zuccole tenere, che non siano molto grosse, e poi che le hauerai rassate, le taglierai in sette sottili e le distenderai, gettandoli sopra del Sale, tãto, che pigliano un poco detto sale, poi le frigerai in olio, o in butiro, secondo che uorrai, ma infarinandole pero prima, e poi che seranno fritte, le imbandirai, ponendoli sopra Finocchi freschi sgranati, e Agresto.

A fare fasoletti freschi in tegole.

**P**igliarai le tegole de fasoletti, quando sono tenerini, e taglierai il picollo, poi le porrai a cuocere in'acqua bogliente, e subito si cuoceranno, & cotte che seranno le porrai a scolare col sale sopra, poi le frigerai in olio ouero butiro, e frigendole nella patella, li porrai un poco di Aceto, e Peuere, e poi le imbandirai.

P



## LATTICINI DI PIV SORTI.

### Cauì di latte.



**P**igliarai il Latte buono secondo la quantita che uorrai, e pesi uno di Latte, ne farà otto, o dieci, e lo porrai in una caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre fino a tanto che leuarà il boglio, e poi hauerai in ordine Catinelle picciole, e li porrai dentro detto latte, e lo lasciarai rafredare, e come serà freddo, farà una Telarina, la quale serà il cauo di latte, laquale leuarai disopra uia, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il Latte al fuoco, e farai il simile cosi tre uolte, perche poi non uscira piu cosa alcuna, e se una Telarina non basta nel piattello, ponigliene due, o tre, secondo che bisogna. E quando li mandarai in Tauola, li porrai sopra Zuccaro. E nota che il Latte, non uole essere di Vacche, che siano fresche di latte, perche nasce male, e non uole essere ancho spumato il latte.

### Lattemele.

**P**igliarai la pana del latte, secondo la quantità che uorrai fare, et uno fiasco; ne farai otto, o dieci piattelli, e ponila in una zangola, che habbia del longo, con lo coprichio buso, et habbi uno bastone con un tondo dal capo disotto come sono quelli con che si fa il butiro, e menalo bene suso e giuso un pezzo, e poi caua il bastone, e lascia stare cosi un poco, che nascerà il Lattemele disopra, e con una Cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in uno uaso in fresco a poco, a poco, e cosi andarai menando il basto-



ne piu uolte sequendo l'ordine sopra detto, perche ua nascẽdo. Poi come il uorra imandare in tauola lo imbandirai in piattelletti, dandoli sopra Zuccaro fino.

Mantiglia.

**B**isogna hauere una pelle de Capretto scorticato a folicello, la quale con uarie lauature sia ben curata, e cõ spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quando la pelle serà in essere, e suttà, pigliarai il Latte che non sia spanato, e lo ponerai nella detta Pelle per lo buco del collo, tanto che sia piu di meza, e poi legarai, e asserrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta Pelle, sempre passeggiando, e sgussandolo, e se sera da tempo di gran caldo, bisognerà farla la notte in loco fresco, il Latte di Capra, è il migliore, e come l'hauerai menata un' hora, slegarai uno de i piedi al Capretto, e farai uscire fuora la mantiglia e serà come butiro, la quale farai andare in un uaso d'acqua fresca facendone poi piattelletti, con Zuccaro fino sopra.

Ma peche questa uiuāda è molto difficile a farne grā quantitate per un conuito grāde; darai ad intēdere a ogn' uno, che questa sia mantiglia, Pigliarai un terzo di Latte, e due terzi di Butiro, e lo porrai nella detta Pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tanto chel butiro si sbiancheggi, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai uscire per lo piede, e andare nell'acqua fresca, e ne potrai fare le tre per essere tutto d'una ugualezza, e poi che l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra Zuccaro fino.

Puine di butiro.

**P**iglia Tre Fiaschi di panna di latte, e ponila in un uas-

P ij .



so al fuoco con destrezza, e ualla sempre mescolando pian piano, fino che lieua il boglio, e subito che comincia a bogliere habbi un mezo Bicchiero d'Agresto, e gettaglielo dentro in qua, & in la, e subito leualo dal fuoco, e nascerāno sei Pouine, & colla cazzale cauarai, e ponerai nelle puinarole, o piattelli.

Vermicelli di Butiro.

**P**igliarai butiro fresco, e lo lauara con acqua fresca piu uolte, e l'ultima lauatura serà d'acqua rosata con zuccaro, Poi hauerai uno cannone di latta, o di legno buso a guisa d'uno scrizzotto, ma che habbi il fondo piatto con tre o quattro buchi dentro, poi farai il cānone quasi pieno di butiro, e hauerai un legno che uada ben serato nel detto cannone, e lo cazzarai nel detto cānone, & il butiro uscira fuori per i buchi del fondo, e seranno uermicelli, i quali andarai imbandendo ne i piattelli, dādoli poi disopra Zuccaro fino.

A fare Formaggio alla Catelana.

**P**iglia carne uergelata secondo che lo uorrai grande, o picciolo, e tagliala minuta, e quadra come è un dado, poi mettila a bogliere in acqua, e quando sera quasi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a scolare, e farai che resti bene asciutta dell'acqua, e poi la ponerai in una pignata cō latte, e la farai bogliere, e quando serà bene cotta, la farai bē scolare dal latte piu che potrai, poi piglierai una pezza bianca, e gliela porrai dentro, & la struccarai molto bene, e poi la metterai in soppresso con buon peso sopra, & serà fatto, & se li uorrai dare forma con cerchiello, o altra cosa, starà à te.

A fare composte di scorze di Meloni, o Scorcie,



o Zucche, o Rape, ouero Persiche integre e  
acerbe, da conseruare, per Quaresima.

**P**iglia la quantità delle sopradette cose secondo il tuo  
parere, e mondale, e ponele ammoglio nell' Aceto cō  
Sale per quindici o uenti giorni. Dopoi le cauarai dell' ace  
to, e le ponerai in un uaso con acqua, & li darai un buon bo  
glio, e poi le cauarai e le gettarai in un' altro uaso d' acqua  
fresca, & ghe le lasciarai tanto che fian raffreddate, Poi le  
cauerai di dett' acqua, & le distenderai sopra un' asse, metten  
doli dopoi un' altra asse di sopra con pesi che le soppressino,  
et le lasciarai cosi in soppresso per un giorno, Pigliarai poi  
un uaso, & ghe le mettarai dentro con tanta Sabba che det  
te Robbe stiano coperte, e le farai fare uno buon boglio in  
detta Sabba, di modo però che non si disfacciano, e le pone  
rai in una Orna acconciatamente, & li gettarai sopra det  
ta Sabba doue haranno bollito, & ghe le lasciarai cosi per  
uenti giorni. Dopoi pigliarai un' altro uaso, & le cauarai di  
detta orna, & ghe le mettarai dentro con Mele, e Sabba, e  
Canella, peuere, e gengeuro, e Zaffrano, secondo la quātità  
che uorrai fare, e cime d' Osmarino, & Salua, & farle ri  
bollire un' altro poco con le sopradette cose, poi tornale in  
sopradetta orna col detto sapore, e serāno fatte & se nō ti  
graua la spesa, farai bolire questa ultima uolta in mele solo.

Auuertendoti che le Persiche non uanno soppressate.

A fare uiuanda alla Hebraica, di Carne,

**P**igliarai di carne di uitello nella polpa libre. 3. e net  
tala bene dalle pellegate, e nerui, e pestala minutamē  
te. Poi habbi una pistata d' herbe oliosae, & uua passa, & un  
poco di specie d' ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi pi

P iij



glia i torli di quattro Que dure, cioè il torlo solo integro. Poi piglia la metà della Compositione sopradetta in forma di meze balle da uento, e mettelì fra mezzo i quattro torli sopra detti, & serrale poi insieme in forma de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pestata d'herbe oliose, e un poco di Noce moscata, e tanto Zaffrano che li dia il colore. poi le imbandirai una, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con sette di pan sotto se ghe ne uorrai.

A conseruare ceuali, & orate per Quaresima, o altro tempo.

**P**iglia i ceuali da mezzo Settembre fino a mezzo Nouembre, e lauati bene così integri, senza scagliare, & aprili, & poi cuoceli alle bragie sopra la gratella, sicche non siano troppo cotti, e destendili sopra una Asse con sale, e finocchi, e lasciali così per una notte. poi habbi una orna doue li conciarai dentro l'uno sopra l'altro, mettendoli perotra mezo sale, e finocchi. poi li gettarai sopra aceto forte, tãto che stiano coperti. poi q̃do te ne uorrai seruire, li scaldarai nella padella. E se per secchia d'aceto li farai bolire libre due e meza di mele, & li lasciarai raffreddare prima che ghe la metti sopra, serãno assai migliori, i Ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li Verzelati sono i migliori, anche i Letergani possono passare.

Le Orate uanno lauate senza scagliare, uanno un poco aperte tanto che li caui le budelle e poi se li getta un poco di Sale, poi le frigerai, & le lasciarai raffreddare poi che seranno fritte, poi seruarai l'ordine medesimo, che s'è detto di sopra de i ceuali.

I L F I N E.



## TAVOLA DELLE COSE, CHE

in questo libro si contengono.

<b>M</b> Emoriale per fare uno apparecchio generale per la uenuta di ogni gran Prencipe ò per ogni andata, o Ranchetti diuersi, o per Nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza,	a carte.	3
Andata in uilla, o altroue.	a carte	8
Conuitti diuersi		9
Cena di Carne		15
Cena domesticamente fatta		19
Cena di Carne e pesce		21
Cena fatta di Giobbia		24
Cena fatta di domenica nel carneuale		25
Desinare in di di sabbato di Maggio.		27
Cena priuata senza Vitello, & senza Capponi		28
Cena d'altra sorte di Domenica di Carneuale		29
Desinare del mese d'Agosto		30
Cena di Carne e pesce		32
Cena fatta di Giobbia nel Carneuale.		33
Desinare in di di Sabbato di Settembre		33
Festino fatto quietamente ad alcuni Signori, & la sua cena		36
Auertimenti diuersi	a carte	38. & 39
Compositione delle piu importanti cose		40
Brazzatelle di latte, e Zuccaro		40
Sosamelli perfettissimi		40
Mostazzoli di Zuccaro		40
Sfogliata sutta, ouero sfogliatini		41



Sfogliata Catelana, ouero Sfogliatini	41
Sfogliata sgrostata di pizzoni	41
Sfogliata sgrostata d'occhi, o latticini di uitello	42
Sfogliata di persuto, o mortadelle	42
Sfogliata sutta doppia	42
Sfogliata piena doppia, di cui se ne puote seruire per	
Torta	43
Pizze sfogliate	43
Mantegate	43
Ritortelli alla Melanese pieni, e uuoti	44
Truffoli per far Torri castelli, e pegne	44
Cascosse, ouero Brazzatelle piene	44
Cassatelle	45
Confetti restauratiui, in guisa de Tortelletti, ouero mor-	
selli	45
Tortella brusca de Figatetti, o d'altro	46
Tortella brusca di code di Gambari, o d'altro	46
Pasta Tedesca in diuerse arme piene, e uuote	47
Offelle	47
Stelle di pasta reale, piene di pastume reale stampito	47
Stellette	48
Stellette d'altra sorte	48
Fiadoncelli di Morolla	48
Fiadoncelli d'altra sorte	48
Rosoni di pasta	48
Guanti, o Reticelli	49
Fiordeligi pieni	49
Pasta finta in Tegole de Fasoli	49
Fiadoni di Formento, o Farro, o Riso	49



Fiadoni d'uoua, e Formaggio	50
Pastadelle Tedesche	50
Pastadelle d'altra sorte	50
Pastadelle di carne	50
Tortelletti grassi da seruirsene, & d'essi soli, e per	co=
perte	51
Tortelletti grassi d'altra sorte	51
Tortelletti alla Lombarda per adoperarli, e soli, e per	co=
perta	51
Mariconda Ragonesa, & per adoperare sola, e per empi=	
re paste	52
Maccheroni	52
Maccheroni alla Napoletana	52
Maccheroni alla Romanesca	52
Lasagnuole tirate, ouero Tagliatelle	52
Pastelletti piccioli fritti sfogliati pieni di mangiar bianco,	
od altro	53
Pastello sfogliato	53
Pastello di Mortadelle di Figato	53
Pastello tutto Commune d'uccelli o d'altra carne	53
Pastello bianco alla Tedesca	54
Pastello battuto di vitello, o Castrone	54
Pastello di Codogne	54
Pastello di pere, o pome guaste, o in piattelli	54
Pastello di Marene, o Persiche, od' altro frutto	55
Pastello di Marene diuerso da quello di sopra	55
Pastello di Ostreche, o cappe sante	55
Pastello di Carchioffoli, ouero Ruuia in tegole	55
Pastello di Pizzoni, o Pernici, od altro uccello in cassa	56



Pastello bianco, ouero tardiofo	56
Pastello di carne in poto, o Pizzoni	56
Pastello di polpette in uolta	56
Pastello di Datteri, o Cibibo, od' altro	57
Rauuioli con polpe di cappone	57
Rauuioli d'altra sorte	57
Fritelle grasse con fiori di Sambuco	57
Altre Fritelle grasse	58
Fritelle da uento	58
Fritelle grasse d'altra sorte	58
Frittelline alla Tedesca tonde	59
Migliaccio bianco	59
Migliaccio rosso	59
Tartara	56
Saluiata	59
Tartarette alla Francese	60

TORTE DI VARIE, E  
diuerse sorti.

Pasta commune per ogni torta	60
Torta lombarda	60
Torta d'amito, o Gialla, o d'incarnata	60
Torta bianca	61
Torta Ferrarese, o Romagniuola	61
Torta di pane	61
Torta alla Tedesca	61
Torta di Frumento, Farro, o Riso	62
Torta matta	62



Torta marchesana	62
Torta di Torfi di Verza, o di radici de Prasemoli	63
Torta de Zaldoni	63
Torta di moscatello, o d'altre Vue	63
Torta di mangiar bianco, ouero Cauo di Latte	63
Torta di Cerefe, o Marene, o More, o Melloni	64
Torta di Nespole, o Persiche, o Pere, o Pome, o Castagne, o Giande, o Trigoli, o pome Codogne	64
Torta di Ruuia, o Faua, o Fasoli, o Sparsi, o Cipolle, o Car= chioffoli, od'altre cose	64
Torta di polpe di Capponi, o di carne di uitello	65
Torta di Carne d'altra sorte buonissima	65
Torta di Zucche fresche, o More, o Marine	65
Torta di Rape sforzate	65
Torta di Leuesini	65
Torta senza spoglie	66

# PASTE PER DI DI QVARESIMA,

E gran uigilie, delle Quali anche se ne  
puote seruir per tramezi ne  
gli altri giorni.

Fritelle di Fiche, e pome	66
Fritelle de Noci, Datteri, e Cibibo	66
Fritelle de pome, Vua seccha, e pignuoli	66
Fritelle di Verdura	66
Fritelle di Pastonache	67
Fritelle d'herbe amare	67
Pastadelle di Marzapane	97



Pastadelle d'altra sorte	67
Tortelletti di Mandole, e pignuoli	68
Tortelletti di Pan grattato buonissimi	68
Tortelletti di Spinagi, Vua passa, e Noci	68
Tortelletti de Datteri, Cibibo, & altre cose	68
Stellette	68
Frilingotti	69
Grosteli	69
Leuatelli	69
Fiadoncelli	69
Sfogliata d'Olio.	70
Sfogliata sgrostata	70
Sfogliata di mandole	70
Fritelle in Tielle di mandole	71
Ritortelli pieni, e uuoti	71
Torta d'Anguille	71
Torta de Spinagi	72
Torta d'Amito	72
Saluiata	72
Torta de Gambari	72
Torta di pesce	72
Torta de Datteri, e Cibibo	72

Minestre, da Grasso, e magro.

Suppa grassa	73
Suppa di Capirota	73
Suppa dorata reale	73
Suppa dorata d'altra sorte	74



Suppa magra Englese	74
Suppa con Pizzoni, o Pollastri	74
Suppa di marene, o brogne, o muniache, o Pere moscardine fresche	74
Suppa acetosa	74
Suppa di Capirota d'altra sorte, da grasso, & da ma- gro	75
Suppa di Calcinelli da Grasso	75
Mangiar bianco da grasso	75
Mangiar bianco d'altra sorte	75
Mangiar bianco d'altra sorte, da grasso, e da magro	76
Minestra gialla Imperiale	76
Minestra gialla Napoletana	76
A fare trippe di manzo, o Vacca	77
Riso, o Farro alla Turchesca	77
Riso, o Farro, con Torli d'Vuona	77
Riso, o Farro, sotto stato	77
Trippe de Vitello, o de Agnello, o Capretto	77
Carabazada di Zucche, o Melloni, o Cipolle	77
Villanata di Nizole, alla Turchesca	78
Pouina passata, de piu colori	78
Pastume della Sauonea	78
Genestrata da grasso, & da magro	78
Lenefini	79
Viuanda di marene, brogne, muniache, pere moscardine da grasso, & da magro	79
Coste di Lattuca che parino Zucche	79
Crema per manestra, e per empire uarie paste	79
Mollegnane in Minestra, o ad altro modo	80



Horzo passato sostantioso	80
Horzo passato ad altro modo	80
Miraos de Pizzoni, o Ficadetti che serue per minestra, od altro	80
Herbecine alla Fracese	81
Ongaresca	81
Ongaresca d'altra sorte	81
Ongaresca d'altra sorte	81
Verze piene	81
Minestra di Carne	82
Cesi rotti con Codeghe	82
Louertisi, o Sparfi	82
Verze de magro d'altra sorte	82
Suppa di Vua passa sustantiosa	82
A fare una suppa di Cibibo Reale	83

Minestre per di di Quaresima o gran Vigilie,  
Magre in tutto.

Mangiar bianco	83
Minestra di Amilo	83
Riso Turchesco	83
Genestrata	83
Carbazada	83
Suppa dorata	84
Lente in sapore	84
Minestra di Luzzo	84
Spinagi in sapore	85
Suppa di Cibibo, o Brogne o Fiche secchi.	85



**Suppa di Calzinelli**

120

85

Sapori diuersi, si da grasso come da magro.

<b>Mostarda</b>	85
<b>Mostarda d'altra sorte</b>	85
<b>Limonea</b>	85
<b>Sapore di carobbe</b>	86
<b>Sapore bianco</b>	86
<b>Sapore bianco d'altra sorte, sopra pesce, o Lumache, o Galane, od altro</b>	86
<b>Sapore incarnato</b>	86
<b>Sapore Giallo Imperiale</b>	86
<b>Sapore giallo d'altra sorte</b>	86
<b>Salsa reale</b>	87
<b>Salsa bastarda</b>	87
<b>Salsa di Pauo</b>	87
<b>Salsa di Torli di Voua reale</b>	87
<b>Salsa uerde dolce e forte</b>	87
<b>Salsa dolce ad altro modo</b>	87
<b>Salsa uerde con Agresto</b>	87
<b>Salsa nera Francese sopra arrosto</b>	88
<b>Agliata bianca, e de diuersi colori</b>	88
<b>Camelino</b>	88
<b>Sapore francese sopra Lonza</b>	88
<b>Sapore Francese d'altra sorte sopra arrosto</b>	89
<b>Sapore sopra allesto, arrosto, &amp; soffritti.</b>	89
<b>Brognata</b>	89
<b>Peuerata da Carne</b>	86



Peuerata da Pesce	89
Galatina	89
Sapore sopra gambari fritti	89
Sapore di Marene, o Brogne, o Vua fresca	90
Sapore reale ottimo sopra pesce fritto	90
Agliione sopra Carne, pesce, Galane, Lumache, o Rane	90
Agresto cotto	90
Agresto chiaro	90
Sapore d'altra sorte sopra pesce, detto Cordiale	90

Potacci, brodi, e robba in tiella, & in pignatta  
stuffata, e in Forno.

Brodo lardiero	91
Brodo nero	91
Brodo nero d'altra sorte	91
Brodo nero d'altra sorte, diuiniſſimo.	91
Potaccio di uitello in fracasso	92
Potaccio all' Italiana	92
Potaccio d'altra sorte all' Italiana	92
Potaccio d'altro modo	92
Potaccio in Forno	92
Brodetto	92
Capponi, o Fagiani, o Vitello, in brodo, con fette di pan sotto	92
Capponi, o Fagiani, o Vitello, od' altro stuffato i pignat- ta	93
Capponi, o Fagiani, o Vitello, o Pizzoni in brodo, e ad al- tro	



modo	91
Capponi, o fagiani, o uitello, o Pizzoni in uino bianco dolce, o Maluasfa.	93
Capponi, o fagiani, o uitello, o pizzoni in uino bianco con Cipolle, ad altro modo	93
Capponi, o petto di Vitello, o Testa di Vitello sotto stato in Tiella	94
Capponi, o Pizzoni, o petti di uitello, o panzette piene	94
Capponi, o pizoni senza ossa pieni	94
Capponi, o fagiani, od altro in Ruuia	94
Capponi, o fagiani, Pizzoni in uerze, o Nauoni, o Latuche, o Cipolle	95
Capponi, o fagiani, o Pizzoni, od altro in Zucche	95
Capponi, o Pizzoni, o Zampette di Vitello in Crespi-na	95

#### ROBBE PER ANTIPASTIO

tramezi, come Polpette, Ceruellati, Salcic-  
cie, Dobbe, et altre simili, come  
disotto appare.

Mortadelle di ficato	95
Mortadelle Gialle	95
Salcizza Gialla	96
Ceruellati rossi	96
Ceruellati rossi d'altra sorte	96
Ceruellati bianchi	96
Ceruellati Ducali	97

Q



Cerucllati francesi	97
Tomaselle in patella	97
Tomaselle d'altra sorte in patella	97
Tomaselle nello Spiedo	97
Coradelle d'Agnelli, o Capretti piene	97
Ficati di Vitello, o Porco altramente pieni	98
Polpette tutte	98
Polpette aperte fritte	98
Polpette in sapore	98
Polpette in tiella	98
Capponi, o Carne, o altro in fracassea in patella	99
Fracassea d'altra sorte in patella	99
Fracassea d'altra sorte, in patella	99
Fracassea Englese, sopra Carne, o Pesce	99
Fracassea Italiana	99
Fracassea ad altro modo con fette di pane	99
Teste piccole d'Agnello, o Capretto spaccate, dorate in patella	100
Lombi di bue alla Alemana arrosto	100
Pieno per empir ogni sorte d'Arrosti, cioè Capretti, e ogni sorte de Pollami	100
Arostda Podesta	100
Capponi, pollastri, pizzoni, e ogn'altro uccello in bassetta	100

#### Gellatie diuerse.

Gelatia Torbeda	101
Gelatia chiara Francese	101



Gelatia bianca, & d'altri diuerfi colori	101
Gelatia di Pesci	102
Cappone in Gelatia	102
Gelatia dozenale	102

*A fare salami.*

Mortadelle di Carne	103
Inuestiture	103
Salcizzoni	103
Zambudelli	103
Perfutti	103

*Trattati de pesce.*

Come si debba carpionare ogni sorte di pesce	104
Anguilla riuestita	104
Fongi freschi, a uarij modi, e Salati	105
Gallane in sapore, e fritte	105
Lamprede arrosto, & in sapore, e fritte	105
Trutta, o Luzzo, o Varolo, o Megia in uino	105
Pesce in Cassonata	106
Pesce in Sale	106
Pesce in altro modo	106
Tenca riuersa ottima	106
Pesce in Sale ad altro modo	106
Pesce a Capucciolo	106
Potaccio di pesce all' Ongaresca	107
Orate, e Ceuiali in aceto, per cōseruare per la Quaresima	

Q ij



o altro tempo	107
Potaccio di Pesce in altro modo	107
Potaccio di pesce ad altro modo	107
Potaccio di pesce etiamdio ad altro modo	107
Pastello d' Anguilla	108
Pastello d' Anguilla d'altra sorte ,od altro pesce	108
Pastello d' Anguilla	108
Pastello de Carchioffoli, ouero Ruuia in Tegole	108
Palpette di Sturioni.	108
Tomaselle da magro	108
Voua dure piene	109
Voua alla Francese	109
Ritortelli d'uoua alla Fiorentina pieni, e uuoti	109
Frittade doppie, e piene	109
Frittade semplici uerde piene, o rogonose	110
Frittade de Cauiaro	110
Cauiaro per mangiare fresco, e per salare	110
Ruuia in Tegole	111
Rape sforziate	111
Voua fritte a uarii modi	111
Sapore di Marene, o Corniali da centenare	111
Pastello di Pesce, o Truta, o Carpa, o Varollo , o Luzzo intiero, o in pezzi, o di Sturione, per lo comune	112
Ritortelli d'uoua fritte a scartozzo	112
Grostate	112
Butirata	112
Cipolle in Tiella	112
Zucche fritte	112
Fasoletti freschi in Tegole	113



Cauì di latte	213
Lattemele	113
Mantiglia	113
Pouine di butiro.	214
Vermicelli di butiro.	114
Formaggio alla Catelanà.	114
Cōposte di scorze, di Melloni, o Scorcie di zucche, ouero Persiche integre, acerbe, da conseruare per Quaresi- ma	114
Viuanda alla Hebraica, di Carne	115
A conseruare Ceuali, & Orate, per Quaresima, o altro tempo	115

IL FINE.



### Il taglio della Carne.

**E**L si debbe tagliar la carne, lomboli & de ciascuna altra sorte che sia, tutta per trauerso sottile su li tondi: perche se la se tagliasse per longo, la sarebbe dura a masticarla & non haueria gratia alcuna.

### A tagliar un cappone in tauola.

**P**iglia la cossa in mano: & metili el cortello drieto la cossa, & leua uia quella polpa di carne senza che tu leui l'osso, dapoi metti il cortello in la punta della spalla in la giontura de l'ala, & leua uia quella parte del petto: & lo simile farai de l'altra banda: poi gli liuarai uia el calissone d'una banda, & de l'altra, poi leuali la groppa di drieto & sfendila per mezzo, & dalla a chi sene diletta, & secondo tu gli dispicchi gli membri, cosi gli andarai tagliando menuti per trauerso sopra gli suoi tondi. Lo simile farai delli fasani, galline, anatre, oselle, & oche.

### Dello taglio delle pernice, & pipioni.

**L**A pernice & colombino si tagliano per mezzo, chi per trauerso, & chi per lōgo, pur tu lo taglierai per longo, cioe sfendilo & taglialo in quatro quarti, o uero lo taglierai in tagliature secondo il uoler delle persone: il simile farai de quaglie, tordi, & altri uccelli uolatili piccoli.

### A conseruar la carne d'Estate che non si guasti.



**L**A carne che tu uoi cōseruar l'Estate che non si guasti, inuolgila in un panno de lino & ponila in la semola che la stia sotto coperta, & la manterai così giorni quindecim in quel loco che non si guastara.

Lo simile farai in la farina & mantenerassi meglio.

A cōseruar uccellami grandi & piccoli & similmente de ogni sorte animali de carne, & pesci.

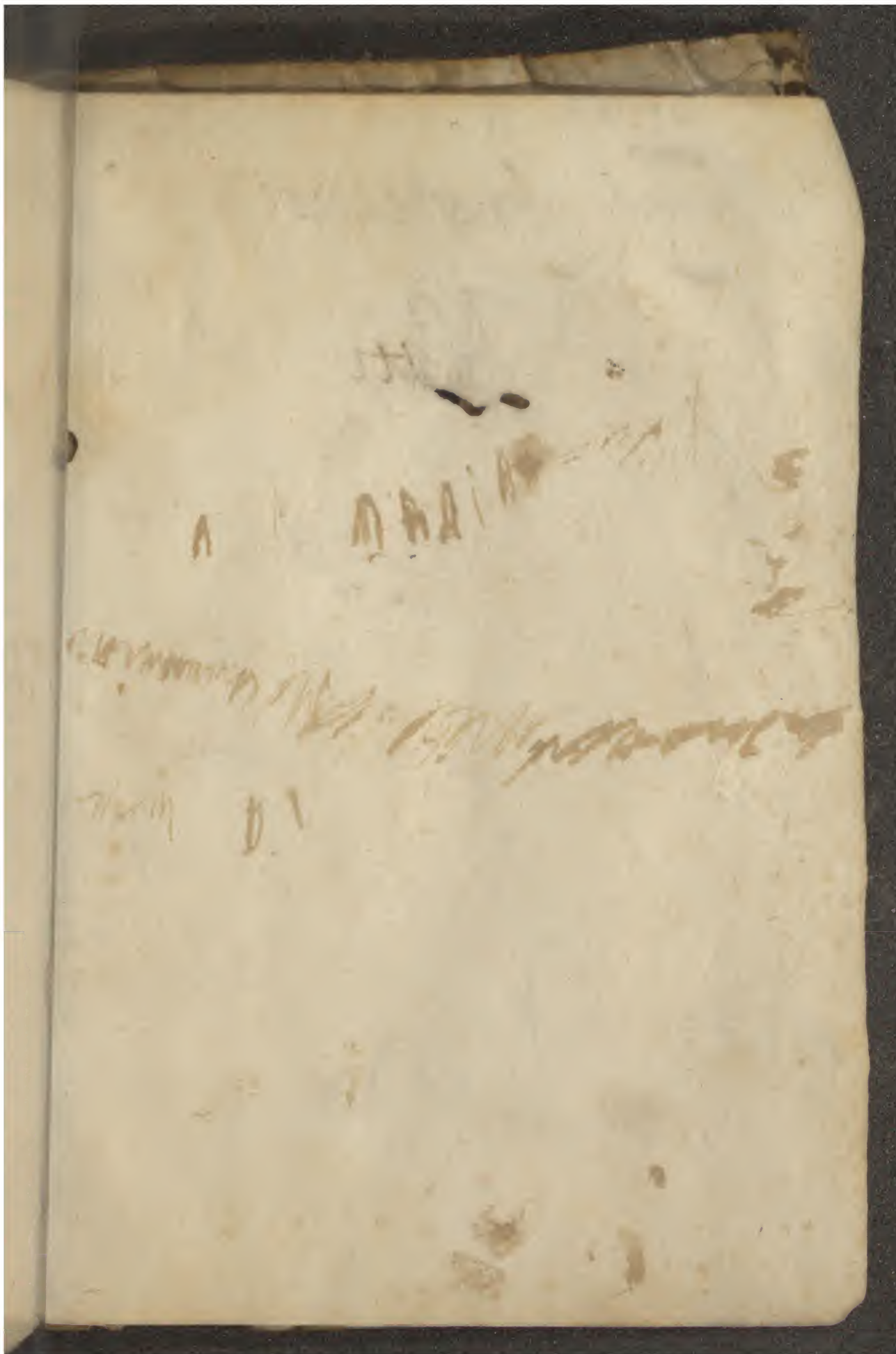
**P**iglia aqua parte quattro, sale parte una, & fa leuar un boglio, poi colala per un panno de lino, o uoi feltro & ponila in uno uaso di marmo, o uoi di legno de rovere, o nogara, & dentro poni quel uccello, o animale che tu uoi in cōserua: ma fa chel sia pelato & curato de ogni immonditia, & tieni coperto, & quando uorrai adoperar ditta carne cauala fuora & lassala una hora a molle nell'acqua fresca & perdera la salsedine: & uenira fresco e bello come se allhora hauessi morto ditto animale. Il simile potrai fare del pesce, ma quello uaso nelquale tu metti lo pesce non bisogna metter carne: & similmente doue uala carne non bisogna metter pesce: & è cosa uerissima & certa.

In Venetia ad instantia di Giouanni dalla  
Chiesa Pauese. Nell'anno  
M D LVI.











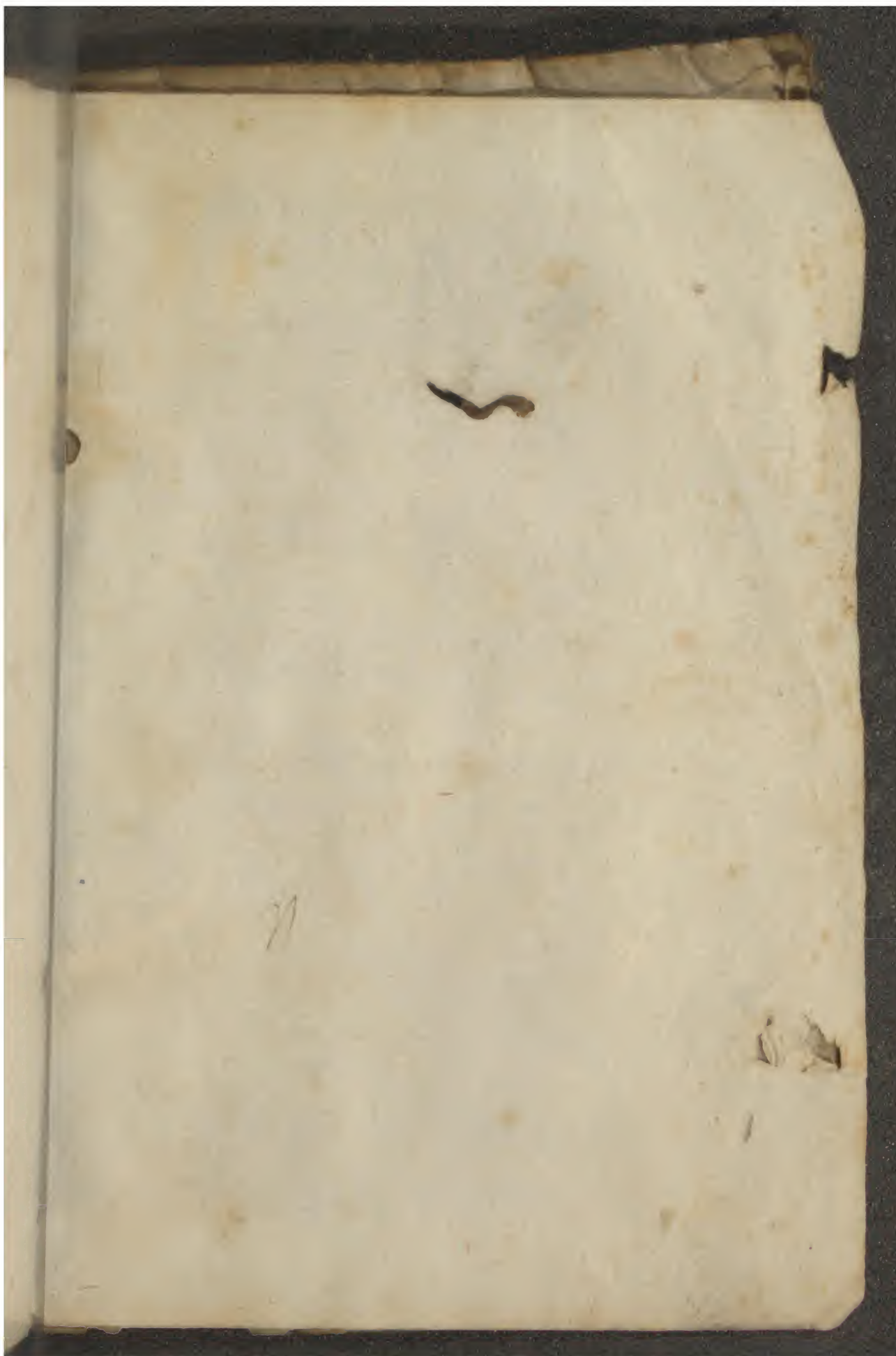
francesco

Nati

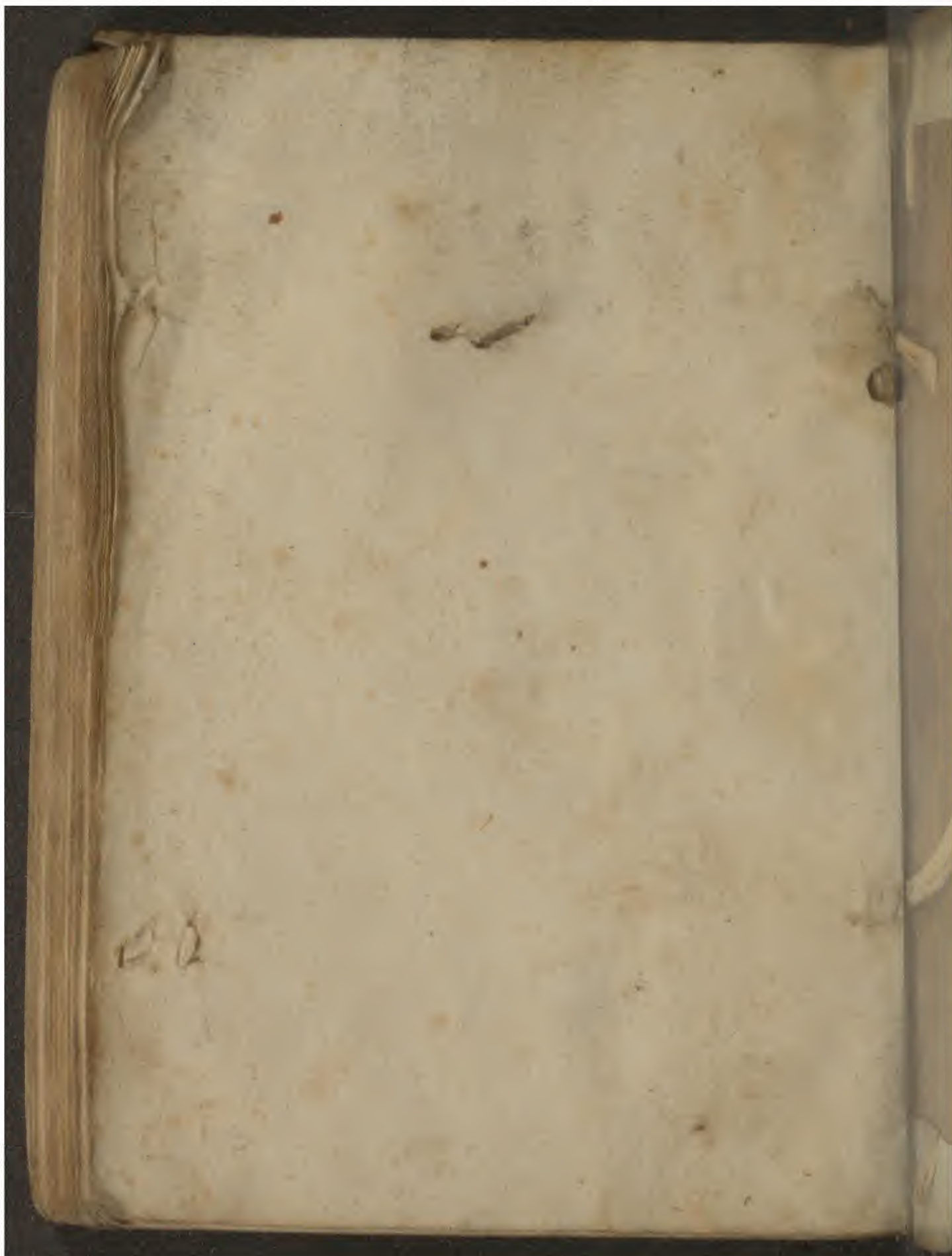
Ex. co.

an











Class. 1818, 389

1818-1870

